

**Stredná odborná škola obchodu a služieb
Piešťanská 2262/80, Nové Mesto nad Váhom**

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

Stravovacie služby



6455 H kuchár/kuchárka

Vypracovaný na základe ŠVP, ktorý schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 24. januára 2024 pod číslom 2024/6928:3-C2910 s účinnosťou od 1. septembra 2024 začínajúc prvým ročníkom.

OBSAH	STRANA
1 Úvodné identifikačné údaje	3
2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania	5
3 Vlastné zameranie školy	9
3.1 Charakteristika školy	12
3.1.1 Plánované aktivity školy	13
3.2 Charakteristika pedagogického zboru	15
3.3 Školský podporný tím	16
3.4 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy	16
3.5 Dlhodobé projekty	17
3.6 Medzinárodná spolupráca	17
3.7 Spolupráca so sociálnymi partnermi	18
4 Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6455 H kuchár/kuchárka	19
4.1 Popis školského vzdelávacieho programu	19
4.2 Základné údaje o štúdiu	20
4.3 Organizácia výučby	21
4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka	22
4.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	22
5 Profil absolventa učebného odboru 6455 H kuchár/kuchárka	24
5.1 Charakteristika absolventa	24
5.2 Kompetencie absolventa	25
5.2.1 Kľúčové kompetencie	25
5.2.2 Všeobecné kompetencie	27
5.2.3 Odborné kompetencie	29
5.2.4 Kompetencie vyplývajúce z Národného štandardu finančnej gramotnosti	32
6 Učebný plán učebného odboru 6455 H kuchár/kuchárka	37
7 Učebné osnovy učebného odboru 6455 H kuchár/kuchárka	43
Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov	44
Slovenský jazyk a literatúra	
Cudzí jazyk - anglický	
Etická výchova	
Náboženská výchova	
Občianska náuka	
Chémia	
Matematika	
Telesná a športová výchova	
Učebné osnovy odborných predmetov	45
Ekonomika prevádzky obchodu a služieb	
Úvod do sveta práce	
Spoločenská komunikácia	
Potraviny a výživa	
Technológia	
Stolovanie	
Regionálna gastronómia	
Aplikovaná informatika	
Hospodárske výpočty	
Cvičenia z technológie a stolovania	
Odborný výcvik	
8 Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6455 H kuchár/kuchárka	46
8.1 Materiálne podmienky	46
8.2 Personálne podmienky	48
8.3 Organizačné podmienky	48
8.4 Dištančné vzdelávanie	49
8.5 Vzdelávanie cudzincov	50
8.6 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní	50
9 Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením a žiakov s nadaním v súlade s princípmi inkluzívneho vzdelávania v učebnom odbore 6455 H kuchár/kuchárka	51
10 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov učebného odboru 6455 H kuchár/kuchárka	53
10.1 Pravidlá hodnotenia žiakov	53

1. ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb Piešťanská 2262/80 915 01 Nové Mesto nad Váhom
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6455 H kuchár/kuchárka
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma výchovy a vzdelávania	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR	3
Vyučovací jazyk	štátny jazyk
Druh školy	štátna
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium	nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania
Spôsob ukončenia štúdia	záverečná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania	vysvedčenie o záverečnej skúške
Doklad o získanej kvalifikácii	výučný list
Dátum schválenia ŠkVP	04. 07. 2024
Miesto vydania	SOŠ OaS, Piešťanská 2262/80 915 01 Nové Mesto nad Váhom
Platnosť ŠkVP	01. september 2024 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail
Ing. Oľga Ilenčíková	Riaditeľka školy	032/7710708 032/7712315	sekretariat@prvasosnmnv.sk
PaedDr. Viktória Beličková	Zástupkyňa riaditeľky pre teoretické vyučovanie všeobecnovzdelávacích predmetov	032/7712212/26	viktoria.belickova@prvasosnmnv.sk
Ing. Pavol Gestinger	Zástupca riaditeľky pre teoretické vyučovanie odborných predmetov	032/7712212/27	pavol.gestinger@prvasosnmnv.sk
Ing. Gréta Palková, PhD.	Zástupkyňa riaditeľky pre praktické vyučovanie	032/7712094/13	greta.palkova@prvasosnmnv.sk
Ing. Elena Peterková	Ekonomka školy	032/7712094/14	elena.peterkova@sosnm.tsk.sk
PaedDr. Marta Bednárová	Výchovná poradkyňa	032/7712212	marta.bednarova@prvasosnmnv.sk
Mgr. Anna Čičalová	Karierová poradkyňa	032/7712212	anna.cicalova@prvasosnmnv.sk
Mgr. Barbora Zibrinová	Školská špeciálna pedagogička	032/771 0708, 032/771 2212	barbora.zibrinova@prvasosnmnv.sk
Mgr. Nikola Staníková	Školská psychologička	032/771 0708, 032/771 2212	nikola.stanikova@prvasosnmnv.sk

Ďalšie kontakty: <http://www.prvasosnmnv.sk>

Zriaďovateľ:

Trenčiansky samosprávny kraj
Odbor školstva
K dolnej stanici 7282/20A
911 01 Trenčín
Tel.: 032/7411225
e-mail: tsk@tsk.sk
Nové Mesto nad Váhom, 04. júl 2024

Ing. Oľga Ilenčíková
riaditeľka školy

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb Piešťanská 2262/80 915 01 Nové Mesto nad Váhom
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6455 H kuchár/kuchárka
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma výchovy a vzdelávania	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR	3
Vyučovací jazyk	štátny jazyk

2. CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Vymedzenie cieľov, poslania a zamerania školy

Cieľ, poslanie a zameranie školy vychádza z princípov výchovy a vzdelávania podľa § 3 školského zákona. V rámci týchto princípov sa naša škola hlási aj k princípom inkluzívneho vzdelávania (§ 3 písm. d) školského zákona), ktoré je *uskutočňované na základe rovnosti príležitostí, rešpektovania výchovno-vzdelávacích potrieb, individuálnych osobitostí a aktívneho zapojenia všetkých žiakov do výchovy a vzdelávania*. A nielen žiakov, ale aj **každého dospelého človeka** v školskom prostredí – t. j. rodičov i zamestnancov v spolupráci so zriaďovateľom, radou školy, centrom poradenstva a prevencie a ďalšími externými organizáciami. Systém podpory a práce postavený na rozvoji človeka v školskom prostredí vychádza z podpornej úrovne 1. – 5. stupňa definovanej v § 131 školského zákona a bližšie popísaných MŠVVaŠ SR, najmä z podpornej úrovne 1. stupňa a 2. stupňa. To zahŕňa premenu školy na učiace sa spoločenstvo, demokratické prostredie s kritickým myslením, budovanie zdravých vzťahov, či kultúry rešpektu a úcty. Úlohy zamestnancov sú síce rôzne, ale vzájomne sa dopĺňajú, prelínajú a smerujú ku komplexnému rozvoju žiaka. Pedagogický zbor, ktorý pôsobí v podpornej úrovni 1. stupňa najbližšie k žiakom ako kľúčová vzťahová osoba, je v našej škole doplnený o **školský podporný tím**, ktorý intenzívne napomáha podpore vzťahov medzi pedagogickými zamestnancami a rodičmi na ceste k žiakom. Takýto tím je zložený z odborných zamestnancov a niektorých pedagogických zamestnancov, ktorí spoločne pracujú v školskom prostredí.

Od školského r. 2023/2024 nastúpila naša škola na **cestu k inkluzívnemu vzdelávaniu** otvorením sa pre nové profesie a činnosti so snahou budovať inkluzívnu klímu a kultúru.

Inkluzívna cesta je zameraná na:

- podporu každého žiaka, ale aj učiteľa a rodiča v tom, čo potrebuje k svojmu rastu,
- poskytovanie komplexnej podpory na škole v spolupráci so **školským podporným tímom** prostredníctvom preventívnych aktivít, programov a včasného reagovania na krízové situácie,
- budovanie vzťahového trojuholníka žiak, rodič a učiteľ,
- formatívne hodnotenie a reflexiu.

Naša škola je otvorená pre vzdelávanie všetkých žiakov v rozsahu a kvalite zodpovedajúcej ich individuálnym potrebám, potrebám triedy a školy. Pri práci využívame inkluzívny prístup, aby každý žiak bol vnímaný ako jedinečný a cítil sa tak. Chceme tak zabezpečiť rovný prístup k vzdelávaniu pre všetkých žiakov, primeraný rozvoj ich schopností, dosiahnutie primeraného stupňa vzdelania a ich primeraného začlenenia do spoločnosti.

Cieľom výchovy a vzdelávania je umožniť žiakovi v súlade so školským zákonom:

a) poskytnúť žiakom všeobecný a odborný vzdelanostný základ vychádzajúci zo systematického, vyváženého výberu informácií a poznatkov z oblasti ekonomiky, financií a administratívy, obchodu a služieb, spoločenských a prírodných vied a príslušného odboru,

b) získať kompetencie najmä v oblasti komunikačných schopností, ústnych spôsobilostí a písomných spôsobilostí, využívania digitálnych technológií, komunikácie v štátnom jazyku, cudzom jazyku a v

národnostnej škole, národnostnej triede alebo v národnostnom školskom zariadení aj v jazyku národnostnej menšiny,

c) získať kompetencie najmä v oblasti prírodných vied, humanitných vied, technických vied, matematickej gramotnosti, finančnej gramotnosti, čitateľskej gramotnosti, pohybu a zdravia, kompetencie k celoživotnému učeniu, sociálne kompetencie, občianske kompetencie a podnikateľské schopnosti,

d) ovládať anglický jazyk a aspoň jeden ďalší cudzí jazyk a vedieť ich používať,

e) viesť žiakov k rozvíjaniu pohybových schopností a aplikácii pohybových zručností,

f) naučiť žiakov zaraďovať získané informácie a poznatky do zmysluplného kontextu v nadväznosti na ďalšie vzdelávanie alebo uplatnenie na trhu práce,

g) prehliť u žiakov abstraktné a logické myslenie s dôrazom na pochopenie kauzálnych, funkčných a vývinových vzťahov medzi javmi a procesmi,

h) naučiť žiakov samostatne identifikovať, analyzovať a riešiť problémy, úlohy, realizovať skúmanie a vyvodzovať logické závery,

i) rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé, psychomotorické schopnosti, aktuálne poznatky a pracovať s nimi v oblastiach súvisiacich s nadväzujúcim vzdelávaním alebo na trhu práce,

j) viesť žiakov ku kritickému mysleniu s uplatnením mnohostranného pohľadu pri riešení úloh,

k) poskytnúť žiakom možnosti pre optimálny výber ďalšieho vzdelávania/pracovného zaradenia podľa ich schopností, záujmov a potrieb spoločnosti,

l) posilňovať úctu k rodičom a ostatným osobám, ku kultúrnym a národným hodnotám a tradíciám štátu, ktorého je občanom, k štátnemu jazyku, k materinskému jazyku a k svojej vlastnej kultúre,

m) získať a posilňovať úctu k ľudským právam a základným slobodám a zásadám ustanoveným v Dohovore o ochrane ľudských práv a základných slobôd ako aj úctu k zákonu a osobitne vzťah k prevencii a zamedzeniu vzniku a šírenia kriminality a inej protispoločenskej činnosti,

n) pripraviť sa na zodpovedný život v slobodnej spoločnosti, v duchu porozumenia a znášanlivosti, rovnosti muža a ženy, priateľstva medzi národmi, národnostnými a etnickými skupinami náboženskej tolerance,

o) naučiť sa rozvíjať a kultivovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť,

p) naučiť sa kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie vrátane zdravej výživy a životné prostredie a rešpektovať všeľudské etické hodnoty,

q) prehliť u žiakov sociálne kompetencie, osobitne schopnosť kultivovane komunikovať, racionálne argumentovať a efektívne spolupracovať v rôznych skupinách,

r) viesť žiakov k uvedomeniu si potreby celoživotnej starostlivosti o svoje duševné a fyzické zdravie, osvojenie si teoretických vedomostí a praktických zručností súvisiacich so zdravým životným štýlom,

s) viesť žiakov k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiene práce a požiarnej ochrane,

t) motivovať žiakov k tomu, aby sa zaujímali o svet a ľudí okolo seba, aby boli aktívni pri ochrane ľudských a kultúrnych hodnôt, životného prostredia a života na Zemi,

u) viesť žiakov k tomu, aby si uvedomili globálnu previazanosť udalostí, vývoja i problémov na miestnej, regionálnej, národnej i svetovej úrovni,

v) získať všetky informácie o právach dieťaťa a spôsobilosť na ich uplatňovanie.

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby pre učebný odbor 6455 H kuchár/kuchárka vychádzajú z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu trojročných učebných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Poslanie školy vyplýva aj z komplexnej analýzy školy.

Poslaním našej školy nie je len odovzdávať vedomosti a pripravovať našich žiakov na povolanie a získanie prvej kvalifikácie, ale aj formovať u mladých ľudí ich postoje, viesť ich k dodržiavaniu etických a ľudských princípov. Škola sa stane otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť s ponukou rôznej vzdelávacej a spoločenskej činnosti.

Naša škola má nielen vzdelávať, ale aj vychovávať. Naše **ciele v systéme výchovy a vzdelávania** spočívajú v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, prosocionálneho správania, etiky, sebaregulácie ako vyjadrenia schopnosti prevziať zodpovednosť za seba a svoj rozvoj a tvorivosť.

Ciele výchovy a vzdelávania orientované na vytváranie predpokladov celoživotného vzdelávania sú zamerané na:

- **Posilnenie výchovnej funkcie školy so zámerom:**
 - umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám, najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia ako formy prevencie sociálno-patologických javov a podchytenia nadaných a talentovaných jedincov,
 - vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti,
 - podporovať špecifické záujmy, schopnosti a nadania žiakov,
 - formovať ucelený názor na svet a vzťah k životnému prostrediu,
 - vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia,
 - poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti,
 - poskytovať pre žiakov ponuku vzdelávacích služieb vo voľnom čase.
- **Realizáciu stratégie rozvoja školy** s dôrazom na:
 - a) **prípravu a tvorbu vlastných školských vzdelávacích programov** s cieľom:
 - uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového vyučovania,
 - zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzieho jazyka v jazykových učebniach, kvalifikovanými učiteľmi pre výučbu cudzích jazykov
 - skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií v špeciálnych učebniach so softwarovým vybavením, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,
 - zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v študijnom programe,
 - zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby,
 - rozvíjať špecifické záujmy žiakov,
 - vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
 - zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky,
 - zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní.
 - b) **posilnenie úlohy a motivácie učiteľov**, ich profesijný a osobný rozvoj s cieľom:
 - rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,
 - podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov,
 - rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov,
 - zvýšiť kompetencie triednych učiteľov využitím spolupráce so školskou špeciálnou pedagogičkou a školskou psychologičkou.
 - c) **podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka** s cieľom:
 - rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
 - rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerance a radosti z úspechov,
 - vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,

- odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
 - viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru,
 - zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,
 - nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi doma a v zahraničí,
 - presadzovať zdravý životný štýl,
 - vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít,
 - vytvárať fungujúci a motivačný systém merania výsledkov vzdelávania.
- d) **skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami** na princípe partnerstva s cieľom:
- zapojiť rodičov do procesu školy najmä v oblasti záujmového vzdelávania a voľnočasových aktivít,
 - spolupracovať s príslušnou stavovskou organizáciou alebo príslušnou profesijnou organizáciou s vecnou pôsobnosťou k učebnému odboru kuchár/kuchárka pri tvorbe školského vzdelávacieho programu, pri realizácii duálneho vzdelávania a pri realizácii záverečnej skúšky,
 - aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku,
 - spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v Novom Meste nad Váhom a v našom regióne,
 - posilniť vzťahy školy so základnými školami v regióne s cieľom stabilizovať záujem o štúdium na SOŠ z radov žiakov deviatych ročníkov základných škôl,
 - spolupracovať s podnikmi poskytujúcimi služby,
 - vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky,
 - poskytovať služby žiakov pri slávnostných, spoločenských a iných príležitostiach,
 - rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov.
- e) **zlepšenie estetického prostredia budovy školy a najbližšieho okolia** s cieľom:
- zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy,
 - dobudovať špeciálne odborné učebne pre praktickú prípravu žiakov,
 - pravidelne sa starať o úpravu okolia školy,
 - využiť materiálno-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty, udržať finančný rozpočet školy na školský rok zavedením hospodárnych opatrení a získaním ďalších zdrojov financií.

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb Piešťanská 2262/80 915 01 Nové Mesto nad Váhom
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6455 H kuchár/kuchárka
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma výchovy a vzdelávania	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR	3
Vyučovací jazyk	štátny jazyk

3. VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Stredná odborná škola obchodu a služieb Nové Mesto nad Váhom zabezpečuje prípravu žiakov v študijných aj učebných odboroch v profesiách, ktoré pokrývajú v celej šírke obchod a služby. Základnou filozofiou školy je dbať na sústavné skvalitňovanie a modernizáciu výchovno-vzdelávacieho procesu v súlade s požiadavkami kladenými na školu tretieho tisícročia.

Vznik školy sa datuje od roku 1921, názov školy bol Obecná učňovská škola v Novom Meste nad Váhom. Prvým správcom (riaditeľom) bol Ján Štefanovič, ktorý riadil 5 učiteľov a tí sa starali o 117 žiakov. Učebné odbory zodpovedali potrebám doby a remesiel v meste: kováč, čizmár, košíkár, sedlár, pekár, rukavičkář ... Škola veľa krát menila svoje miesto.

V období rokov 1945 – 1959 sa striedali riaditelia ako Ing. Ondrej Bocko, Anton Vitovský, Jozef Čecho, Vladimír Vachalík, Alojz Ninis a Ján Krúpa. V roku 1959 sa riaditeľom školy stal Ing. Jozef Čačík, ktorého v roku 1974 vystriedala Mgr. Nadežda Ružičková. V roku 1990 sa stal na krátky čas riaditeľom Ing. Michal Svorada. Od roku 1993 do 2022 viedol pedagogický kolektív a školu Ing. Ján Hargaš, PhD., MBA. Od 1. 7. 2022 je vo funkcii riaditeľky školy Ing. Oľga Ilenčíková.

Zmeny v spoločnosti ovplyvnili profiláciu školy. S rozvojom priemyslu a požiadavkami doby pribúdali nové učebné odbory, najmä mechanik opravár CMV, kuchár – čašník, elektromechanik, strojný zámočník, obrábač kovov. Škola až do roku 1984 zabezpečovala iba teoretickú prípravu žiakov, odborný výcvik bol v podnikoch, kde boli vytvorené strediská praktického vyučovania. Boli to najmä VUMA, Vzduchotechnika, Strojstav, Jednota, ČSAD, OPMP, Zdroj ...

Zmeny v riadení stredného školstva a na trhu práce si vyžiadali výrazné zmeny školy. V roku 1996 sa zlúčilo SOU elektrotechnické so SOU strojárskym. Touto transformáciou sa vytvorila na území mesta najväčšia stredná škola v regióne – SOU strojársko – technologické.

Profesijná skladba žiakov sa rozšírila, zahŕňala trojročné učebné odbory so zameraním na strojársku a elektrotechnickú profesie, profesie v oblasti služieb, ale i štvorročné študijné odbory mechanik – elektronik, mechanik – nastavovač a obchodný pracovník. Veľký záujem uchádzačov bol o nadstavbové štúdium organizované večernou i dennou formou, ktoré bolo v škole zriadené od roku 1978 a doteraz umožnilo stovkám študujúcich získať maturitu.

V školskom roku 1990/1991 bola zriadená Dievčenská odborná škola so zameraním na obchod a podnikanie. Štvorročné štúdium sa končilo maturitnou skúškou, jeho absolventky sa uplatňovali najmä v podnikateľskej sfére v oblasti obchodu a služieb. Ekonomické ukazovatele, požiadavky na trhu práce i samotné zmeny v školstve si vyžiadali zánik DOŠ v školskom roku 2001/2002 a následne i výrazné zmeny v profilácii školy.

Ich dôsledkom bolo vytvorenie Združenej strednej školy obchodu a služieb od 01. 09. 2001. ZŠŠ O a S vznikla združením obchodnej akadémie a SOU strojársko – technologického. Názov i profilácia školy napovedá, že v súčasnom období škola zabezpečuje prípravu žiakov v trojročných učebných odboroch i štvorročných študijných odboroch v profesiách, ktoré pokrývajú v celej šírke obchod a služby. V zmysle platnej legislatívy sa od 1. 9. 2008 zmenil názov školy na Strednú odbornú školu.

Žijeme v dobe, kedy zmena je jedinou platnou konštantou. Trh práce a kvalifikovaná pracovná sila v regióne sú určujúce faktory pri optimalizácii škôl i finančných prostriedkov, ktoré má samospráva k

dispozícii. Z tohto pohľadu jasne a zrozumiteľne vyznieva rozhodnutie Trenčianskeho VÚC spojiť k 1. septembru školského roka 2014 – 2015 dve novomestské stredné školy do jedného inštitucionalizovaného subjektu. Súčasťou života našej školy sa tak stali pedagógovia, žiaci a študenti z bývalej SOŠ na Jánošíkovej ulici v Novom Meste nad Váhom. V súčinnosti s tým sa zmenil aj názov školy na Stredná odborná škola obchodu a služieb v Novom Meste nad Váhom.

Škola je od augusta 2015 členom prestížneho klubu spoločností a firiem s najvyšším ratingom, a to tak v rámci celej SR, ako aj v rámci regiónu. Nadnárodná skupina BISNODE nás na základe nezávislých hodnotení zaradila DO REGISTRA SOLVENTNÝCH FIRIEM, ktoré dlhodobo preukazujú finančnú stabilitu, dobrú platobnú morálku, solventnosť a spoľahlivosť. Získaný CERTIFIKÁT je ocenením finančnej aj nefinančnej stránky fungovania našej školy, je vyjadrením postoja k profesionalite, transparentnosti, zodpovednosti a korektnosti v širokom spektre vzťahov, v ktorých škola dlhodobo realizuje svoje stratégie a ciele.

Od 1. 9. 2017 škola zabezpečuje výuku žiakov v odbore 6323 K hotelová akadémia zo zrušenej Súkromnej hotelovej akadémie, generála M. R. Štefánika 375/63, Stará Turá.

Zároveň od 1. 9. 2017 **škola vstupuje s odborom 6442 K obchodný pracovník do SDV** (systému duálneho vzdelávania) na základe zmluvy so zamestnávateľmi KAUF LAND, Slovenská republika, v. o. s., Trnavská cesta 41/A, 831 04 Bratislava a dm drogerie markt, s.r.o., Na pántoch 18, 831 06 Bratislava. Do školského roka 2024/2025 študuje v duálnom vzdelávaní 67 študentov v nasledujúcich odboroch:

Študijný odbor 6442 K obchodný pracovník/obchodná pracovníčka:

dm drogerie markt, s.r.o., Bratislava

Kaufland Slovenská republika, v.o.s., Bratislava

Lidl Slovenská republika, v.o.s., Bratislava

DEICHMANN - OBUV SK, s.r.o., OC Javorina, Nové Mesto nad Váhom

BILLA, s.r.o., Bajkalská 19/A, 821 02 Bratislava

JYSK, s.r.o., Šoltésovej 14, 811 08 Bratislava

Študijný odbor 6323 K hotelová akadémia:

Penzión Adriána Zelená Voda, Nové Mesto nad Váhom

Morghan, s.r.o., Myjava

Učebný odbor 2487 H 01 autoopravár – mechanik/autoopravárka - mechanika:

JAKUB - František Jankech, Nové Mesto nad Váhom

Prvý novomestský autoservis, s.r.o., Nové Mesto nad Váhom

VIDLIČKA, S.R.O. – CITROEN, NOVÉ MESTO NAD VÁHOM

VV AUTO Trade, s.r.o., Bratislavská 170, Horná Streda

HD elektronik, s.r.o., Brezová 3, 921 01 Piešťany

Učebný odbor 6455 H kuchár/kuchárka:

Penzión Adriána Zelená voda, Nové Mesto nad Váhom

Morghan, s.r.o., Myjava

Učebný odbor 4524 H agromechanizátor, opravár, agromechanizátorka, opravárka:

Poľnohospodárske družstvo Bošáca

Poľnohospodárske družstvo Čachtice

GRANELAM, a.s., Ostrov

Poslaním školy, ktorá sa týmto stala jednou z najväčších škôl v regióne, je i naďalej poskytovať, v súlade s požiadavkami doby a klientov, odbornú prípravu v učebných a študijných odboroch pre profesie z oblasti obchodu a služieb.

Na základe analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce a analýzy práce školy sme identifikovali všetky pozitíva a negatíva školy, ktoré nám signalizovali, čo všetko máme zmeniť, čo ponechať tak, aby náš výchovno-vzdelávací proces mal stále vyššiu a vyššiu kvalitatívnu úroveň. Identifikovali sme množstvo zamestnaneckých príležitostí pre našich absolventov v obchodno-podnikateľských funkciách vo výrobných podnikoch, v tuzemskom a medzinárodnom obchode, v peňažníctve, cestovnom ruchu, v službách štátnej i verejnej správy, v kadernícko-kozmetických zariadeniach, v gastronomických

zariadeniach, v strojárenských a autoopravárenských firmách, v drevospracujúcej výrobe a pri výrobe nábytku.

SWOT analýza školy:

SILNÉ STRÁNKY	SLABÉ STRÁNKY
• Stabilné a silné postavenie školy v Novom Meste nad Váhom a v regióne. • Viac ako 100 ročná tradícia školy v poskytovaní vzdelávania v atraktívnych študijných a učebných odboroch. • Rastúci záujem o štúdium. • Zvyšujúce využitie IKT vo vyučovaní so začlenením moderných technológií. • Kvalifikovaná práca so žiakmi zo sociálne znevýhodneného prostredia a so žiakmi so zdravotným znevýhodnením (aktívna činnosť školského psychológa, špeciálneho pedagóga, výchovného poradcu a koordinátora prevencie sociálno-patologických javov). • Aktívna činnosť kariérového poradenstva na škole a sledovanie uplatnenia absolventov. • Skúsený progresívne mysliaci manažment školy. • Záujem zamestnancov o osobný rast a celoživotné vzdelávanie sa. • Výborná spolupráca učiteľov, majstrov OV a zmluvných partnerov pri poskytovaní praktického a duálneho vzdelávania. • Skúsený a tvorivý kolektív pedagógov, schopný tvorby projektov financovaných z prostriedkov EÚ. • Rekonštrukcie budov – modernizácia priestorov školy, budovanie oddychových zón pre študentov, šetrenie energiami, ekologický prístup školy k využívaniu zdrojov. • Spolupráca s neziskovými organizáciami v oblasti vzdelávania. • Účasť žiakov v mnohých súťažiach a olympiádach. • Individuálny prístup k študentom, mentoring zo strany učiteľov pri príprave žiakov na národné a medzinárodné súťaže. • Možnosť zahraničnej praxe študentov. • Kvalitný imidž školy, prezentácia života školy na verejnosti a v regionálnych médiách. • Rastúci potenciál viaczdrojového financovania školy.	• Nárast počtu žiakov s poruchami učenia. • Nezaujem študentov o štúdium a narastajúce výchovné problémy. • Nízky záujem slabo prosievajúcich študentov o doučovanie. • Slabá podpora rodičov školy. • Nedostatok, fluktuácia mladých učiteľov a zvyšujúci sa vekový priemer pedagógov. • Nízke percentuálne zastúpenie mužov v pedagogickom zbore. • Pretrvávajúci nedostatok finančných prostriedkov na priamu modernizáciu vyučovania a chýbajúce moderné učebnice. • Dve budovy školy a z toho vyplývajúce prechody učiteľov a žiakov. • Chýbajúci vonkajší športový areál a vlastná jedáleň školy.
PRÍLEŽITOSTI	OHROZENIA
• Trvalý záujem podnikateľskej sféry o absolventov školy v oblasti obchodu a služieb. • Špecifikácia školského vzdelávacieho programu na regionálne potreby.	• Veľký počet študijných a učebných odborov na školách podobného zamerania pri súčasnej demografii. • Malý záujem žiakov základných škôl o tradičné remeselné profesie a ich nízka manuálna zručnosť.

• Zavádzať nové študijné a učebné odbory v súlade s potrebami spoločnosti (napr. mäsiar, cukrár, kaderník - vizážista) • Rastúci záujem podnikateľov o spolupodieľanie sa na vzdelávacom procese. • Rozvíjanie spolupráce s partnerskými a družobnými školami doma aj v zahraničí – ZŠ, SŠ a VŠ. • Rozšírenie portfólia partnerov zo zahraničia pri poskytovaní zahraničnej praxe pre študentov. • Racionalizácia škôl a školských zariadení v rámci koncepcie TSK. • Vytvoriť podmienky na výchovné pôsobenie – prosociálne cítenie, protidrogová, environmentálna, zdravotná výchova, výchova proti rasizmu a iným intoleranciám. • Vytvoriť podmienky pre celoživotné vzdelávanie pedagógov. • Možnosť výmeny pedagogických skúseností – príklady dobrej praxe. • Nové programové obdobie na čerpanie štrukturálnych fondov EÚ. • Zvýšenie záujmu rodičov, verejnosti a základných škôl v regióne atraktívnymi formami. • Zatraktívnenie statusu učiteľa a školy smerom k verejnosti.	• Predimenzovanosť vzdelávacích štandardov a cieľových požiadaviek. • Prudký nárast študentov vyžadujúcich individuálny prístup. • Zhoršenie sociálneho zázemia študentov - nedostatočný záujem zo strany rodičov, vysoká absencia študentov. • Zhoršujúca sa funkcia rodiny a z toho vyplývajúce výchovno-vzdelávacie problémy. • Náročné prijímacie konanie a zodpovednosť rodičov pri podávaní prihlášok. • Nedostatok finančných prostriedkov vplyvajúci na motiváciu zamestnancov školy, neatraktívnosť učiteľského povolania a jeho následná náročnosť na neustále vzdelávanie. • Nedostatočná sociálna, stimulačná a rozvojová motivácia pedagogických a nepedagogických zamestnancov v odmeňovaní. • Vysoké administratívne zaťaženie pedagogických zamestnancov a vedenia školy v niektorých obdobiach školského roka. • Zhoršovanie technického stavu budov, hnuťelného majetku a následné zvyšovanie prevádzkových nákladov školy na údržbu.
--	---

3.1 Charakteristika školy

Stredná odborná škola obchodu a služieb je počtom žiakov i počtom pedagogických pracovníkov najväčšou strednou školou v regióne. Široký komplex školy zabezpečuje teoretickú a praktickú výučbu rôznych študijných a učebných odborov z oblasti ekonomiky a služieb. Absolventi všetkých učebných odborov majú možnosť doplniť si vzdelanie v nadstavbovom štúdiu dennou formou. V súčasnom období teoretická výučba žiakov prebieha prevažne v budove školy na Weisseho ulici - študijné odbory (obchodná akadémia, služby v cestovnom ruchu, hotelová akadémia, obchodný pracovník/obchodná pracovníčka), profesie nadstavbového štúdia (odbor podnikanie v remeslách a službách), ale i v budove na Piešťanskej ulici, kde sú v nadväznosti na praktické vyučovanie sústredené najmä učebné odbory (kuchár/kuchárka, kaderník/kadernička, stolár/stolárka, autoopravár – mechanik/autoopravárka - mechanika, agromechanizátor, opravár /agromechanizátorka, opravárka), ale i 2-ročné štúdium pre žiakov s neukončenou školskou dochádzkou (poľnohospodárska výroba).

Praktická výučba žiakov sa realizuje formou odborného výcviku, ktorý je vo vlastných priestoroch školy, ako aj na zmluvných pracoviskách pod vedením vyškolených inštruktorov OV.

Žiaci z odboru obchodná akadémia, manažment regionálneho cestovného ruchu a podnikanie v remeslách a službách vykonávajú v súlade s učebným plánom súvislú odbornú prax na vopred zmluvne dohodnutých pracoviskách tak, aby si prehĺbili a precvičili vedomosti získané na teoretickom vyučovaní v jednotlivých predmetoch.

Materiálne a priestorové vybavenie školy je na dobrej úrovni. V škole sú vytvorené 4 učebne výpočtovej techniky s pripojením na internet a s interaktívnym projektorom, 7 multimediálnych učební s interaktívnymi tabuľkami, 2 odborné učebne s elektronickými písacími strojmi a PC, odborná učebňa pre výučbu predmetov aplikovaná ekonómia, sprievodcovské služby, animačné služby a iné, odborná učebňa pre odbor stolár, odborné učebne pre odbor autoopravár – mechanik a agromechanizátor, opravár, odborné učebne stolovania a prípravy jedál pre odbory kuchár a hotelová akadémia, moderná telocvičňa a inovovaná školská knižnica. Pre vyučovanie na odbornom výcviku sú zriadené 2

stolárske dielne pre ručné a pre strojové opracovanie dreva (odbor stolár), stredisko praktického vyučovania ul. Trenčianska (odbor kuchár, hotelová akadémia), stredisko praktického vyučovania ul. Holubyho (odbor kaderník), 3 dielne pre ručné opracovanie kovov (odbor autoopravár – mechanik, agromechanizátor, opravár, poľnohospodárska výroba), obrábачská dielňa, 4 dielne agromechanizátor, opravár, dielňa pre uskladnenie a opravu traktorov, dielňa pre uskladnenie a opravu mechanizačných prostriedkov, dielňa pre uskladnenie a opravu kombajnov, dielňa praktického vyučovania.

Pracoviská odborného výcviku sú vytvorené a vybavené tak, aby žiaci počas štúdia získali potrebné praktické zručnosti na výkon povolania vo zvolených učebných či študijných odboroch.

V tomto školskom roku má škola 420 žiakov.

Na škole vyvíja veľmi dobrú činnosť Rada školy, ktorá má 11 členov. Zodpovedá za kvalitu a organizáciu celého výchovno-vzdelávacieho procesu. Rada žiakov zastupuje záujmy žiakov na našej škole, organizuje žiacke aktivity a vytvára podmienky pre dobrú komunikáciu a spoluprácu medzi učiteľmi a žiakmi.

3.1.1 Plánované aktivity školy

Dosahovanie požadovaných aktivít a vhodná prezentácia školy sú výsledkom kvality vzdelávania. Škola sa bude snažiť v priebehu nasledujúcich rokov vytvoriť a zabezpečiť všetky podmienky pre skvalitnenie života na škole. Študenti majú možnosť pracovať v tematicky zameraných krúžkoch:

Záujmové aktivity (krúžky):

- Anglický jazyk
- Barmanský krúžok
- Ekonomické hry a cvičenia
- Kondičná gymnastika
- Krúžok hudobno-záujmových činností
- Krúžok primárnej prevencie
- Krúžok spoločenských hier
- Mladý ekonóm
- Podnikanie v cestovnom ruchu
- Praktické účtovníctvo
- Sprievodcovstvo
- Stolno-tenisový krúžok
- Španielčina pre začiatočníkov
- Technika administratívy
- Viac ako peniaze
- Volejbalový krúžok
- Zdravý životný štýl

Súťaže, ktorých sa študenti podľa možností zúčastňujú:

- Štúrov a Dubčekov rétorický Uhrovec
- Štúrovo pero
- Olympiáda v SJL
- Olympiáda v ANJ
- Olympiáda v NEJ
- Olympiáda v RUJ
- Olympiáda o EÚ
- Olympiáda ľudských práv
- Biblická olympiáda
- Súťaž o najkrajšiu vianočnú pohľadnicu v cudzom jazyku
- Súťaž v prezentačných zručnostiach žiakov v cudzích jazykoch
- Súťaže zručnosti žiakov v učebných odboroch kaderník, kuchár a v študijnom odbore obchodný pracovník a hotelová akadémia (školské kolá)
- Jazykový kvet – súťaž v prednese poézie a prózy v cudzích jazykoch
- Súťaž žiakov o najzaujímavejšie podujatie školskej knižnice
- Záložka do knihy spája slovenské školy

- Matematický klokan
- Prírodovedecká súťaž Expert geniality show
- SOČ
- JASR – programy Aplikovaná ekonómia, Zručnosti pre úspech, Viac ako peniaze, Etika v podnikaní
- Generácia Euro
- Nadácia Partners: Deň finančnej gramotnosti a Finančná olympiáda
- Celoslovenská súťaž zručností „Skills Slovakia“ – kaderník, vizážista pre odbor kaderník
- Medzinárodná súťaž „Mladý poľnohospodár“ na SOŠ v Pruskom pre odbor agromechanizátor, opravár
- Medzinárodná súťaž „Jazda zručnosti na traktore s príviesom“ na SOŠ v Uherskom Brode pre odbor agromechanizátor, opravár
- Medzinárodná súťaž v darčekovom balení na SOŠ OaS v Bratislave pre študijný odbor obchodný pracovník
- Celoslovenská súťaž „Podpor svoj odbor“, prezentácia odboru formou krátkych videí pre učebný odbor agromechanizátor, opravár, poľnohospodárska výroba
- ENERSOL SK– využitie alternatívnych zdrojov energie
- Celoškolská súťaž o najlepšiu vianočnú zákusok
- Academy of Coffee – baristická súťaž
- Súťaž o pohár Ľudovíta Wintera – baristická, barmanská a someliérska súťaž

Športovo-turistické akcie

- Volejbalový turnaj o pohár primátora mesta
- Letné športové hry mládeže
- Futsalový turnaj
- Futbalový turnaj
- Volejbalový turnaj
- Tenisový turnaj
- Lyžiarsky kurz
- Protidrogový športový deň
- Vianočný a veľkonočný tenis, futbal, florbal, basketbal a volejbal

Exkurzie a školské výlety

- Odborné exkurzie
- Literárno-historické exkurzie
- Výstava ITF SLOVAKIA TOUR – Veľtrh cestového ruchu v Bratislave
- Poznávanie zaujímavostí cestovného ruchu
- Odborná exkurzia poznávanie regiónu Nové Mesto nad Váhom a okolia, Matúšove kráľovstvo Podolie, Lopeník, Bošáca
- Prehliadka zaujímavostí - Myjavský kraj (Múzeum Myjava, Pamiatka M. R. Štefánika – Bradlo, Penzión Adam, Agrofarma)
- Prehliadka historickej časti mesta Trenčín, Piešťany, Trnava, Bratislava, Nitra, Banská Bystrica, Košice, Trenčianske Teplice
- Poznávanie zaujímavostí cestovného ruchu - Vysoké Tatry – Nízke Tatry
- Poznávanie blízkeho okolia v ČR – Uherský Brod, Staré Město, Baťov kanál, Slovanské hradisko Velehrad, Hoštětín – environmentálna dedina ČR
- Odborná exkurzia Vianočná Viedeň a Budaesť, spojená s prehliadkou kultúrnych pamiatok
- Vysoké školy
- Veľtrh podnikateľských talentov v Bratislave
- Návšteva v Národnej banke Slovenska v Bratislave
- Prehliadka mincovne a historického centra mesta Kremnica
- Výrobná činnosť vo firmách v regióne
- Gastro dni – Hotelová akadémia Piešťany
- Medzinárodný veľtrh gastronómie
- Gastronomická prevádzka (výber z 3 hotelov - Bratislava, Pezinok, Piešťany, Trenčín)
- Návšteva ubytovacieho zariadenia – penzióny, chaty, botely a pod.
- Zdravý životný štýl – Beauty Trenčín
- InterBeauty Bratislava
- Návšteva kadernického zariadenia v okolí

- Autosalón – Nitra
- Autosalón – Bratislava
- Odborná exkurzia v podnikoch v Novom Meste nad Váhom a okolí – TRW, STK, HELLA , Silgan, ...

Spoločenské a kultúrne podujatia

- Návšteva divadelného predstavenia
- Vianočná akadémia
- Deň otvorených dverí
- Spoločenské akcie v domove dôchodcov
- Akcie pre deti v materských školách

Gastronomické akcie

- Cateringy pri rôznych kultúrnych podujatiach
- Slávnostné podujatie pre rodičov – záverečná práca žiakov 3. ročníka hotelovej akadémie
- Zabezpečenie plesov a recepcií pre partnerské školy a firmy v regióne
- Slávnostná tabuľa s vianočnou a veľkonočnou tematikou

Kadernícke akcie

- Slávnostné účesy – stužkové slávnosti
- Slávnostné účesy – Valentínsky ples
- Kaderníctve služby – Deň študentstva, Dní otvorených dverí
- Starostlivosť o vlasy – návšteva v domove dôchodcov
- Produktové školenia

Mediálna propagácia

- Aktualizácia www stránky, školského facebooku a instagramu
- Prezentácia školy na spoločenských akciách, súťažiach
- Príspevky do Novomestského spravodajca, Kopaničiara
- Školský časopis Chameleón
- Regionálna televízia Pohoda

Besedy a pracovné stretnutia

- Ako na trh práce (Úrad práce)
- Súčasný stav zamestnanosti v okrese Nové Mesto nad Váhom
- Kto je živnostník? (Živnostenská komora)
- Ako sa správne učiť (školský špeciálny pedagóg)
- Vydieranie a šikana (psychológ, zástupca polície)
- Odbúranie stresu na maturitných skúškach
- Odbúranie stresu na záverečných skúškach
- Moje skúsenosti s drogou
- Nepriaznivé dôsledky fajčenia a alkoholu
- Kto je gambler?
- Seminár o podávaní vína, kávy, alkoholických a nealkoholických nápojoch
- Seminár o módnych účesových trendoch a pod.

Všetky aktivity sa budú realizovať s pedagogickými zamestnancami školy, žiakmi a sociálnymi partnermi. Aktivity sú určené predovšetkým žiakom, učiteľom, rodičom, zamestnávateľom a širokej verejnosti. Víťame všetky ďalšie návrhy a možnosti na aktivizáciu práce školy.

3.2 Charakteristika pedagogického zboru

Stabilizovaný pedagogický zbor vrátane majstrov odborného výcviku tvorí 44 pedagogických pracovníkov, z ktorých niektorí pracujú na kratší pracovný čas. Všetci spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť.

Na škole pôsobia aj školská psychologička a školská špeciálna pedagogička, ktoré spolu s vedením školy a školským podporným tímom realizujú preventívnu a identifikačno-diagnostickú činnosť.

3.3 Školský podporný tím

Na škole pracuje aj **školský podporný tím** (ďalej len „ŠPT“) zložený zo školského špeciálneho pedagóga, školského psychológa, zástupcu riaditeľa školy, školského koordinátora vo výchove a vzdelávaní a výchovného poradcu. Činnosť tohto ŠPT sa riadi § 131 školského zákona a § 84a zákona 138/2019 Z. z. o pedagogických zamestnancoch a odborných zamestnancoch, výkonovými a obsahovými štandardami odborných činností i popísanými stupňami podpory (predovšetkým ide o podpornú úroveň 1. a 2. stupňa), ale aj metodickými usmerneniami VÚDPaP-u (napr. ŠPT, 2022). Tento tím veľmi úzko spolupracuje s CPP. V škole ŠPT úzko spolupracuje s triednymi učiteľmi, učiteľmi, vedením školy, majstrami odborného výcviku, rodičmi a žiakmi. Členovia ŠPT majú príslušnú kvalifikáciu a špecializované vzdelávania určené na výkon svojich funkcií a poskytujú žiakom, rodičom a učiteľom rozličné podporné služby, riadia sa platnou legislatívou, školským vzdelávacím programom, Smernicou č. 3/2024 o školskom podpornom tíme a sú metodicky podporovaní centrami poradenstva a prevencie v okrese. Pôsobenie týchto zamestnancov je plne v súlade s cieľmi výchovy a vzdelávania, so školským zákonom a najlepším záujmom žiakov. Napriek tomu, že samotná činnosť ŠPT nepodlieha špeciálnemu súhlasu rodičov, tak ako je to napríklad v rezorte zdravotníctva, predsa jeho činnosť je podporná, partnerská a otvorená, s vysokým štandardom etiky a transparentnosti a informačnou povinnosťou vo vzťahu k rodičom. Držíme sa zásady, že rodič je partner školy a je nielen informovaný, ale aj priamo zapojený do podpory dieťaťa.

Hlavnými oblasťami podpory sú v súlade s § 131 školského zákona prevencia, výchovné a kariérové poradenstvo, rozvoj inkluzívneho vzdelávania, orientačná diagnostika, intervencia a krízová intervencia, reedukácia a metodická podpora a poradenstvo pedagogickým zamestnancom, rodičom alebo žiakom. To môže zahŕňať preventívne programy a aktivity v triedach zamerané na zlepšenie klímy, mediáciu po konflikte alebo ťaživej situácii, podporu učiteľa počas vyučovania, sociometrie, besedy, diskusie a vzdelávanie pre rodičov a zamestnancov, účasť na rodičovských združeniach a ďalšie. Práca a činnosť týchto zamestnancov je riadnou súčasťou výchovno-vzdelávacej činnosti a napĺňania cieľov výchovy a vzdelávania.

Škola na podporu **výchovno-vzdelávacích potrieb** žiakov podľa § 2 písm. h) školského zákona poskytuje podporu všetkým žiakom, a to tak, že *zabezpečuje podmienky, organizáciu a realizáciu výchovno-vzdelávacieho procesu spôsobom, ktorý primerane zodpovedá potrebám telesného, psychického a sociálneho vývinu žiakov* v úzkej spolupráci so ŠPT:

- a) poskytuje všetkým žiakom podporu na podpornej úrovni 1. stupňa, ako sú preventívne programy, konzultácie rodičov s učiteľmi,
- b) zostavuje školský poriadok zameraný na spravodlivejšie a ľudskejšie formované pravidlá školského života v súčinnosti so žiakmi a radou školy,
- c) pravidelne sleduje a realizuje skríning dochádzky, prospechu a správania žiakov cez prístup ŠPT do internetovej žiackej knižky a triednej knihy, prinášanie systémových návrhov na zlepšenie, špecifické sledovanie rizikových faktorov, ako je adaptácia žiakov prvých ročníkov prestup alebo odchod žiaka, obdobie dospievania,
- d) umožňuje všetkým žiakom prístup k ŠPT a jeho službám, keď to v priebehu celej školskej dochádzky žiak alebo jeho rodič potrebuje na individuálnu podporu v kríze, životných ťažkostiach alebo na vlastný rozvoj svojho potenciálu,
- e) umožňuje prácu v škole a triedach aj zamestnancom CPP pri preventívnej činnosti, krízovej intervencii, skríningu i spolupráci na podpore detí a rodičov v úzkej súčinnosti so ŠPT,
- f) informuje rodičov, žiakov a zamestnancov cez webovú stránku školy, nástenky, internetovú žiacku knižku o ďalšej podpornej činnosti.

3.4 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

- Adaptačné vzdelávanie pre začínajúcich učiteľov.
- Príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií hlavne jazykových spôsobilostí, schopností efektívne pracovať s IKT.
- Motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebazvdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti – profesionálny rast v rámci celoživotného vzdelávania.
- Zdokonaľovanie osobnostných vlastností pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu a pod.
- Sprostredkovanie pedagogickým pracovníkom najnovšie poznatky (inovácie) z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru.

- Príprava pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií, napr. triedny učiteľ, výchovný poradca, predseda predmetovej komisie, školský koordinátor podporného tímu, školský digitálny koordinátor a pod.
- Príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s IKT.
- Zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúseností z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov.
- Sprostredkovanie operatívneho a časovo aktuálneho transferu odborných a metodických informácií prostredníctvom efektívneho informačného systému.

3.5 Dlhodobé projekty

Projekčná činnosť je súčasťou vzdelávacieho procesu. Zaradovanie projektov rôznych časových dĺžok a foriem prebieha v jednotlivých predmetoch aktuálne v závislosti na možnostiach a danom učive. Naša škola dlhodobo využíva možnosti rozvojových projektov Ministerstva školstva, výskumu, vývoja a mládeže Slovenskej republiky. Výstupy z týchto projektov prispeli k skvalitneniu výchovno-vzdelávacieho procesu v oblasti využívania interaktívnych metód vyučovania a zvyšovania finančnej gramotnosti žiakov a učiteľov.

- Každoročne sa zapájame do projektu TSK – poskytovanie účelových finančných prostriedkov z rozpočtu Trenčianskeho samosprávneho kraja na podporu Tematického zážitkového vzdelávania a kultúry, Vzdelávací program DOFE a Participatívne rozpočty na stredných školách.
- .Od roku 2001 sa každoročne zapájame do projektov Junior Achievement (JA) Slovensko, ktorá pomáha učiteľom rozvíjať u žiakov stredných škôl podnikavosť, ekonomické myslenie, finančnú gramotnosť a zručnosti potrebné pre uplatnenie sa na pracovnom trhu, vrátane digitálnych zručností. Ide o programy Aplikovaná ekonómia, Viac ako peniaze a Zručnosti pre úspech. Pod vedením skúsených učiteľov žiaci dosahujú úspechy nielen v národnom kole ale v medzinárodnom a zúčastňujú sa aj svetového finále jednotlivých súťaží.
- Grantový program: **“Yrobot” - Nadácia VolkswagenSlovakia** – zapojili sme sa do jedného z projektov tejto nadácie určeného pre stredné odborné školy. Cieľom projektu bolo zavádzanie moderných automatizovaných systémov v automobilovom priemysle. Súčasťou podpory schválených projektov okrem finančných prostriedkov bola aj prednáška odborníkov z praxe a učebné pomôcky (17 ks elektronickej stavebnice Voltík, notebook na programovanie Yrobota a 14 ks meracích prístrojov (2015 – 2016).
- Rozvojový projekt - Podpora organizačného zabezpečenia vzdelávania pedagogických zamestnancov v oblasti finančnej gramotnosti a výchovy k podnikaniu na rok 2019 **“Praxou bližšie k realite cez workshopy”**.

3.6 Medzinárodná spolupráca

Škola spolupracuje so Strednou odbornou školou v Uherskom Brode v Českej republike. **Cieľom týchto spoluprác je:**

- Podieľať sa na spoločných projektoch, ktoré by zabezpečili efektívny transfer poznatkov a skúseností.
- Posilniť a skvalitniť odbornú prípravu žiakov (transfer inovácií).
- Prezentať vlastnú školu, mesto a krajinu.
- Spoznávať inú kultúru, históriu a životný štýl.
- Nadväzovať kontakty v rámci kariérneho rastu.

• **Projekt Centra společné odborné přípravy a výuky inovativních technologií**

Podstatou projektu je spolupráca, výmena skúseností a informácií medzi školami a ich spolupracujúcimi firmami, spoločná výuka vrátane výkovej techniky, metód a vybavenia, ďalej prenos požiadaviek trhu práce na školskú teóriu. Uvedené činnosti budú prebiehať formou výukových technologických centier, ktoré na obidvoch školách vzniknú a ich základom bude vybavenie, výukové podmienky a skúseností. Na SPŠOA UB to bude centrum pre CNC technológie, na SOŠ NMnV centrum pre autoopravárstvo. Uvedené oblasti sa vždy vyučujú i na partnerskej škole, ale vybavenie a podmienky pre výuku nedosahujú takú úroveň ako u školy, ktorá bude pre danú oblasť

technologickým centrom. Cieľom je zvýšenie relevantnosti obsahu vzdelávania pre potreby trhu práce a zvýšenie uplatniteľnosti absolventov. Projekt bol realizovaný od 1. 1. 2018 do 31. 12. 2019. V rámci projektu bola zriadená v budove školy na Piešťanskej ulici nová učebňa diagnostiky T4 pre učebný odbor autoopravár. V nasledujúcich rokoch sa uskutočnila odborná stáž pre žiakov učebného odboru autoopravár – mechanik na SPŠ v Uherskom Brode a recipročná návšteva žiakmi zo SPŠ v Uherskom Brode v našej škole.

- **Projekt Škola eTwinning 2021-2022**

Centrálna podporná služba v Bruseli udelila našej škole **titul Škola eTwinning 2021-2022** - najvyššie ocenenie na európskej úrovni, aké môže získať škola za svoje aktivity v medzinárodných projektoch v platforme eTwinning. Toto ocenenie dokazuje, že naša škola dosahuje európsku úroveň kvality práce v nasledovných oblastiach: eSafety v škole, inovatívne postupy výučby a učenia sa, medzipredmetová výučba a projektové vyučovanie, profesijný rozvoj učiteľov a rozvoj školy.

3.7 Spolupráca so sociálnymi partnermi

Škola rozvíja všetky formy spolupráce so sociálnymi partnermi a verejnosťou. Predovšetkým sa zameriava na pravidelnú komunikáciu so svojimi zákazníkmi – žiakmi, ich rodičmi a zamestnávateľmi.

Spolupráca s rodičmi

Rodičia sú členmi Rady školy. Všetci sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdkach a na konzultáciách s vyučujúcimi. Majú možnosť sledovať priebežné študijné výsledky prostredníctvom internetu - internetovej žiackej knižky. Zároveň sú rodičia informovaní o aktuálnom dianí na škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom www stránok školy a školského instagramu a facebooku. Cieľom školy je zvýšiť komunikáciu s rodičmi prostredníctvom platformy EduPage. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. S triednymi učiteľmi sú rodičia v neustálom telefonickom kontakte. Na lepšiu predstavu o dianí v škole pre záujemcov o štúdium organizujeme dni otvorených dverí.

Zamestnávatelia

Škola aktívne spolupracuje s kmeňovými a zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odbornej praxe, materiálno-technického zabezpečenia výchovno-vzdelávacieho procesu, tematické prednášky, besedy a súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Zástupcovia zamestnávateľov sa zúčastňujú pravidelne na zasadaniach Rady školy, na Dni otvorených dverí, aktívne pôsobia v rámci odbornej praxe ako inštruktori. Spolupracujú na tvorbe ŠkVP a učebných osnov, na kritériách prijímacieho konania žiakov a pod. Taktiež pracujú ako členovia odborných komisií na záverečných skúškach učebných odborov, buď ako odborníci z praxe, delegovaní členovia zo stavovských a profesijných organizácií alebo ako zmluvní partneri v SDV. Väčšina zamestnávateľov zamestnáva aj našich absolventov.

Iní partneri

Škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchove mimo vyučovania s ďalšími partnermi v rámci poskytovania služieb pri rôznych recepciách, akciách, s Úradom práce, pedagogicko – psychologickou poradňou v rámci preventívnych opatrení a pod. Spolupracujeme aj pri charitatívnych podujatiach hlavne v rámci mesta Nové Mesto nad Váhom – darcovstvo krvi, paralympiáda a pod.

Pravidelná spolupráca je aj so stavovskými a profesijnými organizáciami: RÚZ, SOPK, SPPK, APZD. Menované organizácie poskytujú stanoviská k témam na maturitné skúšky pre študijné odbory, delegujú svojich zástupcov – odborníkov do skúšobných komisií. Taktiež spolupracujú v oblasti duálneho vzdelávania, posudzujú odbornú spôsobilosť firiem a spoločností poskytovať žiakom praktické vyučovanie v tomto systéme. Dôležitá spolupráca s nimi je aj v oblasti tvorby školského vzdelávacieho programu.

Naša škola spolupracuje aj so Štátnym inštitútom odborného vzdelávania v Bratislave, najmä v oblasti duálneho vzdelávania a rôznych súťaží. Dlhoročným partnerom je taktiež NIVAM - Národný inštitút vzdelávania a mládeže a Krajské centrum voľného času v Trenčíne.

4 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 6455 H kuchár/kuchárka

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb Piešťanská 2262/80 915 01 Nové Mesto nad Váhom
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6455 H kuchár/kuchárka
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma výchovy a vzdelávania	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR	3
Vyučovaci jazyk	štátny jazyk

4.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v učebnom odbore 6455 H kuchár/kuchárka zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v odborných učebniach úseku praktického vyučovania a formou praktických cvičení v odborných učebniach úseku teoretického vyučovania. Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek služby so všeobecným prehľadom o celej oblasti služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Predpokladom pre prijatie do učebného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Kritéria na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky a ekonomiky prevádzky obchodu a služieb, sveta práce, pravidiel riadenia osobných financií, spotrebiteľskej výchovy, výchovy k podnikaniu, komunikácie zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie, hospodárskych výpočtov a aplikovanej informatiky. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku prípravy pokrmov a stolovania. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojev a hodnotovej orientácie.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické slovné formou účelovo zameranej diskusií alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitost' medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života. Aj keby boli vyučovacie metódy tie najlepšie, nemali by šancu na úspech bez pozitívnej motivácie žiakov, tzn. vnútorné potreby žiakov vykonávať konkrétnu činnosť sú tou najdôležitejšou oblasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Preto naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zaraďovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác

a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Piešťanskej ulici 2262/80 v Novom Meste nad Váhom. Praktická príprava prebieha v 1. a 3. ročníku na stredisku praktického vyučovania Trenčianska ulica Nové Mesto nad Váhom a v školských odborných učebniach, v 2. ročníku na zmluvných pracoviskách pod vedením vyškolených inštruktorov.

Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne (umiestniť na chodbách schránku dôvery, prostredníctvom ktorej môžu žiaci zmlúvať otázky, vznášať protesty a pripomienky).

Školský vzdelávací program Stravovacie služby je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. V prípade talentovaných žiakov sa výučba bude organizovať formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na odporúčenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Učebný odbor 6455 H kuchár/kuchárka nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Činnosť školy v oblasti spoločenského a kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti budú prezentovať na mnohých gastronomických akciách, ktoré organizujú súkromní podnikatelia, hotely a veľké gastronomické firmy. Týchto aktivít sa zúčastnia aj učitelia odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov bude ocenená tak zo strany školy, ako zo strany zamestnávateľov. V rámci pomoci a ochrany životného prostredia sa žiaci zapoja do akcie pri odstraňovaní odpadu a nelegálnych skládok. Škola sa zapojila do projektu Recyklohry, kde študenti, pedagogickí i nepedagogickí zamestnanci zbierajú nefunkčné a opotrebované elektrozariadenia. Taktiež sa separuje plast, opotrebované baterky a žiarovky. Na zber sú určené zberné nádoby, ktoré sú umiestnené na viditeľných miestach na škole. Študenti sa aktívne zapájajú do aktivít, ktorých organizátormi sú Mestské a obecné úrady alebo niektoré ministerstvá. Veľké množstvo záujmových krúžkov (jazykové, športové a iné) ponúkajú našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas.

Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu a zamestnancov pedagogicko-psychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj s inštruktormi praktickej prípravy, ktorí boli poverení praktickou inštruktážou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

4.2 Základné údaje o štúdiu

Kód a názov učebného odboru: 6455 H kuchár/kuchárka

Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma výchovy a vzdelávania	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR	3
Vyučovací jazyk	štátny jazyk
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium	nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania

Spôsob ukončenia štúdia	záverečná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania	vysvedčenie o záverečnej skúške
Doklad o získanej kvalifikácii	vvučný list
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa	Absolvent nájde uplatnenie v hotelierstve a gastronómii, v prevádzkových službách a v súkromnom podnikaní.
Možnosti ďalšieho štúdia	vzdelávacie programy nadstavbového štúdia pre absolventov trojročných učebných odborov. Špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov.

4.3 Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v učebnom odbore 6455 H kuchár/kuchárka zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Výučba je organizovaná v týždňových cykloch – strieda sa jeden týždeň teoretického vyučovania a jeden týždeň odborného výcviku.

Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy na Piešťanskej 2262/80 v Novom Meste nad Váhom. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecnovzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky a chémie, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky a ekonomiky prevádzky obchodu a služieb, sveta práce, pravidiel riadenia osobných financií, spotrebiteľskej výchovy, výchovy k podnikaniu, komunikácie, potravín a výživa, technológie prípravy potravín, stolovania a cvičení zo stolovania, hospodárskych výpočtov a aplikovanej informatiky. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku stravovacích služieb. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Učebný odbor 6455 H kuchár/kuchárka pripravuje absolventov so všeobecno-vzdelávacím a odborným základom je schopný vykonávať kvalifikovanú činnosť pri príprave i obsluhu jedál v reštauráciách, hoteloch a ďalších zariadeniach spoločného stravovania a možnosť pracovať ako živnostník. Cieľom odborného výcviku je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní, prípravy jedál a stolovania, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách a pojmoch, príprave jedál, technike stolovania, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole, na úseku praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Praktická príprava prebieha v 1. a 3. ročníku na stredisku praktického vyučovania na Trenčianskej ulici a v školských odborných učebniach. V 2. ročníku realizujeme výučbu aj na zmluvných pracoviskách v blízkom okolí Nového Mesta nad Váhom, Starej Turej a Trenčína, ktoré sú našimi zmluvnými partnermi. Tieto reštaurácie, penzióny, hotely sú základom odbornej prípravy žiakov v tomto učebnom odbore. Prevádzkové podmienky pracovísk umožnia žiakom podieľať sa na výrobe a distribúcii pokrmov pre podnikové stravovanie aj pre širokú verejnosť, vrátane bežnej a príležitostnej obsluhy pri rôznych gastronomických akciách. Denne je na odbornom výcviku od 10 do 20 kuchárov. Žiaci pracujú na stredisku praktického vyučovania v prípade potreby na zmeny. Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky pre prácu s receptúrami jedál, prípravy jedál, v komunikácii s hosťom, v prijímaní objednávok, servírovaní, vyúčtovaní, upratovaní po hosťoch a hygienickými normami. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom MOV a inštruktora odborného výcviku na zmluvnom pracovisku. Počas školského roka si žiaci majú možnosť vyskúšať svoje teoretické a praktické zručnosti priamo v styku s klientmi pri rôznych spoločenských akciách.

Učebný odbor 6455 H kuchár/kuchárka integruje teoretické a praktické vyučovanie. Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek obsluhy a gastronómie so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Záverečná skúška sa koná v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi Ministerstva školstva, výskumu, vývoja a mládeže Slovenskej republiky

Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa účelových kurzov a cvičení sú súčasťou učebného plánu.

4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka

Na prijatie do učebného odboru 6455 H kuchár/kuchárka môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

- 4.1.1.1.1 prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),
- 4.1.1.1.2 prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),
- 4.1.1.1.3 prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),
- 4.1.1.1.4 prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- 4.1.1.1.5 prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrómov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
- 4.1.1.1.6 psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
- 4.1.1.1.7 prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu,
- 4.1.1.1.8 endokrinnými ochoreniami a imúnodeficitnými stavmi,
- 4.1.1.1.9 chronickými chorobami pečene.

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dospelý lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

4.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcu prácu vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sa musia doplniť informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

Priestory pre výučbu musia zodpovedať požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Nácvik a precvičovanie činností musí byť v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákoník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
 - práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,
 - práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

Stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený vedúci zamestnanec (učiteľ, majster OV), bezpečnostný technik v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

Pracovné oblečenie - kuchyňa

Dievčatá

- rondón, kuchárske nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), biele ponožky, biely pracovný plášť s dlhým rukávom, nákrčník, náteľník,
- kuchárska zásterka, menovka, kuchárska čiapka alebo šatka, pracovné ochranné rukavice.

Pracovné oblečenie musí byť čisté a vyžehlené, pracovné topánky musia byť čisté a vyleštené.

Úprava zovňajšku: upravené vlasy, účes nesmie padať do tváre, dlhé vlasy musia byť zopnuté vzadu a prekryté pokrývkou, nevhodný je pírking a tetovanie.

Predpisuje sa dodržiavať osobnú hygienu, krátke nenalakované nechty, ruky bez prsteňov.

Chlapci

- rondón, kuchárske nohavice, zdravotné topánky (protišmykové), biele ponožky, biely pracovný plášť s dlhým rukávom, nákrčník, náteľník,
- kuchárska zásterka, menovka, kuchárska čiapka, pracovné ochranné rukavice.

Pracovné pomôcky

- kuchársky nôž, kuchárska vidlička, kuchárska utierka.

5 PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU 6455 H kuchár/kuchárka

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb Piešťanská 2262/80 915 01 Nové Mesto nad Váhom
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6455 H kuchár/kuchárka
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma výchovy a vzdelávania	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR	3
Vyučovací jazyk	štátny jazyk

5.1 Charakteristika absolventa

Cieľom vzdelávania v učebnom odbore 6455 H kuchár/kuchárka je pripraviť absolventa, ktorý bude schopný uplatniť sa vo svojom povolani so všeobecno-vzdelávacím základom a odbornými teoretickými a praktickými zručnosťami aplikovateľnými v praxi s prirodzenou profesionálnou hrdosťou.

Odborné vzdelávanie v odbore kuchár/kuchárka pripravuje žiaka k zvládnutiu úloh, úkonov a operácií v učebnom odbore, na ktorý sa pripravuje. Základným cieľom je osvojiť si vedomosti a zručnosti potrebné pre zvládnutie všetkých oblastí učiva, upevňovať a prehľbovať si vedomosti, rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé psychomotorické schopnosti a návyky predpísané pre zvládnutie budúceho povolania. Umožňuje žiakovi naučiť sa správne identifikovať a analyzovať problémy, navrhovať ich riešenie a vedieť ich riešiť. Učí žiaka úcte k ľudským právam a základným slobodám a pripravuje ho na zodpovedný život v spoločnosti. Pripravuje žiaka rozvíjať a zušľachťovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, pracovať samostatne aj v skupine a preberať na seba zodpovednosť. Žiak sa naučí kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie, dodržiavať zásady zdravej výživy, dbať na životné prostredie a rešpektovať všeludské etické hodnoty. Konečným cieľom odborného vzdelávania je viesť žiaka k tomu, aby vedel získané vedomosti a zručnosti aplikovať v praxi. V odbornom vzdelávaní sa kladie dôraz na dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a ochrany proti požiaru.

Absolvent učebného odboru kuchár, kuchárka je kvalifikovaným pracovníkom schopným samostatne pracovať v hoteloch, reštauráciách a v iných spoločenských zariadeniach a v zariadeniach spoločného stravovania. Podieľa sa na zostavovaní menu, resp. jedálneho lístka, preberá potravinárske suroviny. Ovláda práce spojené so stolovaním, pozná suroviny, nápoje a technológiu ich výroby, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, základné receptúry a technologické postupy bežných jedál, ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, kultivované a spoločenské správanie, vie komunikovať so zákazníkom. Z predpísaných noriem, kuchárskych kníh, vlastných receptúr pripravuje na strojno-technickom zariadení teplé a studené pokrmy. Stará sa aj o nakupovanie, skladovanie potravinárskeho tovaru, ošetrovanie kuchynského náradia, strojno-technologického zariadenia a upratovanie pracovného stola.

Má možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu a dosiahnuť úroveň vzdelania úplné stredné odborné vzdelanie. Absolvent odboru je schopný ďalej rozvíjať svoju odbornú kariéru a uplatniť sa vo svojom povolaní.

Absolvent:

- má osvojené funkčné znalosti a kompetencie z oblasti prírodných, spoločenských vied a príslušného odboru vymedzené vzdelávacími štandardami, ktoré dokáže využiť v praktickom živote a pri ďalšom štúdiu/pracovnom zaradení;
- efektívne komunikuje v materinskom, resp. vo vyučovacom jazyku a v cudzom jazyku;
- ovláda a využíva súčasné informačno-komunikačné technológie;
- vie vyhodnotiť a zaujať kritický postoj k informáciám, vrátane masmediálnych informácií;
- uvedomuje si svoje schopnosti, silné a slabé stránky a v súlade s nimi sa rozhoduje pre ďalšie/celoživotné vzdelávanie a svoju budúcu profesiu;

- akceptuje a uplatňuje ľudské práva vo vzťahu k sebe a iným, rešpektuje inakosť v spoločnosti;
- je si vedomý svojich občianskych práv a povinností, uvedomuje si význam a potrebu občianskej angažovanosti v národnom a globálnom kontexte;
- uznáva a je pripravený v praxi aplikovať demokratické princípy spoločnosti;
- zaujíma sa o svet a ľudí okolo seba, je pripravený aktívne chrániť ľudské a kultúrne hodnoty a životné prostredie na Zemi.

5.2 Kompetencie absolventa

Absolvent učebného odboru 6455 H kuchár/kuchárka po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

5.2.1 Kľúčové kompetencie

Kľúčové kompetencie sú tie, ktoré potrebujú všetci ľudia na svoje osobné naplnenie a rozvoj, zamestnateľnosť, sociálne začlenenie, udržateľný životný štýl, úspešný život v spoločnosti, ktorá žije v mieri, pre riadenie života so zodpovedným prístupom ku zdraviu a aktívne občianstvo.

Všetky kľúčové kompetencie sa považujú za rovnako dôležité. Každá z nich prispieva k úspešnému životu v spoločnosti. Kompetencie možno využívať v mnohých rôznych súvislostiach a rozličných kombináciách. Prekrývajú sa a nadväzujú na seba; aspekty, ktoré sú podstatné v jednej oblasti, zvyčajne podporujú kompetencie aj v ďalšej oblasti.

V súlade s Odporúčaním rady z 22. mája 2018 o kľúčových kompetenciách pre celoživotné vzdelávanie má absolvent stredného odborného vzdelávania v rámci teoretického a praktického vyučovania nadobudnúť schopnosť rozvíjať tieto kľúčové kompetencie v nasledujúcich opisoch:

a) Gramotnosť

je schopnosť identifikovať, pochopiť, tvoriť a interpretovať koncepty, pocity, fakty a názory ústnou aj písomnou formou pomocou vizuálnych, zvukových a digitálnych materiálov v rozličných odboroch a kontextoch. Zahŕňa schopnosť efektívne komunikovať a nadväzovať kontakty s ostatnými.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- porozumieť počutému vecnému textu, ktorého obsah, štýl a jazyk sú primerané jeho osobným a odborným záujmom;
- pochopiť obsah textu (vrátane tabuliek, grafov a schém), v texte vyhľadať explicitne i implicitne vyjadrené informácie a usporiadať ich podľa významu a dôležitosti;
- dostatočne jasno a plynulo vyjadriť svoje myšlienky s rôznym cieľom vzhľadom na komunikačnú situáciu;
- sformulovať vlastný názor a pomocou jednoduchých argumentov ho obhájiť;
- začať, udržiavať a ukončiť komunikáciu na určitú tému;
- aktívne zapojiť do diskusie na jemu blízku všeobecnú a odbornú tému;
- dodržiavať zásady spoločenskej komunikácie;
- vytvoriť jednoduchý formálne upravený a ucelený text s rôznym cieľom a vzhľadom na komunikačnú situáciu.

b) Viacjazyčnosť

je kompetencia, ktorá vymedzuje schopnosť používať rozličné jazyky na vhodnú a účinnú komunikáciu v primeranej škále spoločenských a kultúrnych súvislostí. Ide o schopnosti sprostredkovať informácie medzi rôznymi jazykmi a médiami. Pokiaľ je to vhodné, môže zahŕňať zachovanie a ďalší rozvoj kompetencií v materinskom jazyku, ako aj osvojenie siúradného jazyka (jazykov) danej krajiny.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- porozumieť slovným spojeniam a najbežnejšej slovnej zásobe vzťahujúcej sa k oblastiam, ktoré sa ho bezprostredne týkajú. Chápe zmysel krátkych, jasných a jednoduchých správ;
- čítať veľmi krátke jednoduché texty, vie nájsť konkrétne predvídateľné informácie v jednoduchom každodennom materiáli, ako sú napríklad prospekty, jedálne lístky alebo časové harmonogramy, a rozumie krátkym jednoduchým osobným e-mailom a SMS;

- komunikovať v bežných situáciách vyžadujúcich jednoduchú a priamu výmenu informácií o známych témach a činnostiach. Dokáže zvládnuť veľmi krátku spoločenskú konverzáciu, dokonca aj keď zvyčajne dostatočne nerozumie natoľko, aby ju sám udržoval;
- používať viacero slovných spojení a viet na jednoduchý opis vlastného vzdelania a terajšej alebo nedávnej práce;
- napísať krátke jednoduché správy vzťahujúce sa na jeho bezprostredné potreby.

c) Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve

matematická kompetencia je schopnosť rozvíjať a používať matematické myslenie a porozumenie na riešenie rôznych problémov v každodenných situáciách. Kompetencia vo vede sa vzťahuje na schopnosť vysvetliť prírodné javy pomocou základných vedomostí a metodiky vrátane pozorovania a experimentovania s cieľom klásť otázky a odvodiť závery podložené dôkazmi. Kompetencie v technológii a inžinierstve sa chápu ako uplatňovanie daných vedomostí a metodiky ako odpovedí na vnímané ľudské túžby a potreby. Kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve zahŕňa porozumenie zmenám spôsobeným ľudskou činnosťou a zodpovednosti občana ako jednotlivca.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- aplikovať základné matematické princípy a postupy v rámci svojho odboru;
- používať technické nástroje a prístroje, využívať technické a vedecké informácie a dodržiavať zásady bezpečnosti doma a v práci;
- zaujímať sa o etické otázky a zásady environmentálnej udržateľnosti, aktívne uplatňovať zásady environmentálnej udržateľnosti doma a v práci.

d) Digitálna kompetencia

zahŕňa sebaistú, kritickú a zodpovednú využívanie digitálnych technológií na vzdelávanie, prácu a účasť na dianí v spoločnosti, ako aj interakciu s digitálnymi technológiami. Zahŕňa informačnú a dátovú gramotnosť, komunikáciu a spoluprácu, mediálnu gramotnosť, tvorbu digitálneho obsahu, bezpečnosť, otázky súvisiace s duševným vlastníctvom, riešenie problémov a kritické myslenie.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- chápať, ako digitálne technológie môžu prispievať ku komunikácii, tvorivosti a inovácii a poznať, aké príležitosti, obmedzenia, vplyvy a riziká predstavujú;
- pristupovať k digitálnemu obsahu, používať ho, filtrovať, hodnotiť, tvoriť a zdieľať digitálny obsah;
- chrániť informácie, obsah, údaje a digitálne identity, ako aj rozoznávať umelú inteligenciu alebo roboty;
- chápať všeobecné zásady vyvíjajúcich sa digitálnych technológií a poznať základné funkcie a spôsoby použitia rôznych softvérov a sietí.

e) Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa

je schopnosť uvažovať o vlastnej osobnosti, efektívne riadiť čas a informácie, konštruktívne spolupracovať s ostatnými a riadiť vlastné vzdelávanie a kariéru. Zahŕňa schopnosť zvládnuť zložité situácie, učiť sa, zachovať si fyzické aj duševné zdravie a dbať o svoje zdravie a viesť život zameraný na budúcnosť, byť empatický a zvládať konflikty v inkluzívnom a podporujúcom prostredí.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- reálne posudzovať svoje fyzické a duševné možnosti, uvedomovať si dôsledky nezdravého životného štýlu a závislosti;
- kriticky uvažovať o sebe z rôznych uhlov pohľadu;
- vyjadriť presvedčenie vo svoju schopnosť zvládnuť prekážky pri dosahovaní cieľa;
- odovzdať svoju prácu načas;
- pracovať na tvorbe konsenzu s cieľom dosiahnuť cieľ skupiny;
- identifikovať možné zdroje učenia sa (napr. knihy, internet) a s minimálnou pomocou vybrať najspoľahlivejšie informácie;
- preukázať, že rozmýšľa o tom, či informácie, ktoré používa, sú správne.

f) Občianska kompetencia

je schopnosť konať ako zodpovedný občan a v plnej miere sa zúčastňovať na občianskom a sociálnom živote, a to opierajúc sa o znalosť sociálnych, hospodárskych, právnych a politických konceptov a štruktúr, ako aj o chápanie celosvetového vývoja a udržateľnosti.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- zaobchádzať so všetkými ľuďmi s rešpektom, odhliadnuc od ich príslušnosti ku kultúre alebo sociokultúrnemu postaveniu;
- diskutovať o tom, čo sa dá urobiť a ako pomôcť, aby sa z komunity stalo lepšie miesto;
- porozumieť, prečo má každý zodpovednosť za uplatňovanie práv a slobôd druhých;
- vysvetliť, prečo ľudia majú byť ostražití a prečo sa majú chrániť pred propagandou;
- kriticky uvažovať o rizikách spojených so znečisťovaním životného prostredia.

g) Podnikateľská kompetencia

sa vzťahuje na schopnosť využívať príležitosti a myšlienky a meniť ich na hodnoty pre ostatných. Je založená na tvorivosti, kritickom myslení a riešení problémov, iniciatívni, vytrvalosti, ako aj schopnosti spolupracovať s cieľom plánovať a riadiť projekty s kultúrnou, sociálnou alebo finančnou hodnotou.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- prijímať finančné rozhodnutia týkajúce sa nákladov a hodnôt.

h) Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu

zahŕňa chápanie a rešpektovanie toho, ako sa myšlienky a význam kreatívne vyjadrujú a šíria v rôznych kultúrach a prostredníctvom rôznych druhov umenia a iných kultúrnych foriem. Zahŕňa rozvoj a vyjadrovanie vlastných názorov a schopnosť identifikovať svoje miesto alebo úlohu v spoločnosti rôznymi spôsobmi a v rôznych kontextoch.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- nadviazať kontakty s inými ľuďmi s cieľom spoznať ich kultúru, tradície a pohľad na svet;
- vyjadriť názor, že kultúrna rôznorodosť v rámci spoločnosti by mala byť vnímaná a hodnotená pozitívne;
- poznať miestnu, regionálnu, národnú a európsku kultúru a jej prejavy vrátane tradícií či kultúrnych produktov a porozumieť tomu, ako môže ovplyvňovať názory jednotlivca.

5.2.2 Všeobecné kompetencie

Absolvent má:

- rozlišovať spisovný a hovorový jazyk, dialekt a štýlovo príznačné jazyky, vo vlastnom prejave voliť prostriedky adekvátnej komunikačnej situácie,
- v písomnom a hovorenom prejave uplatňovať zásady slovenského pravopisu, využívať vedomosti o tvarosloví,
- pracovať s najnovšími normatívnymi príručkami slovenského jazyka,
- odhaľovať a opravovať jazykové nedostatky a chyby,
- používať adekvátnu slovnú zásobu vrátane príslušnej odbornej terminológie,
- orientovať sa v základnej výstavbe textu, prezentovať a obhajovať svoje stanoviská,
- vedieť položiť otázku a správne formulovať odpoveď,
- vyjadrovať postoje neutrálne, pozitívne (pochvala) a negatívne (kritika, polemika),
- vyjadrovať sa vecne správne, jasne a zrozumiteľne,
- rozoznávať funkčné štýly a v typických príkladoch slohový útvar,
- posúdiť kompozíciu textu, jeho slovnú zásobu a skladbu,
- orientovať sa v rôznych literárnych smeroch,
- porovnávať literárne diela a chápať súvislosti v dielach,
- naučiť sa čítať umelecké diela a chápať ich celistvosť a estetickú pôsobnosť,
- odborne sa vyjadrovať o javoch vo svojom odbore,
- vytvoriť základné útvary administratívneho štýlu,
- samostatne získavať potrebné informácie z dostupných zdrojov, triediť ich a kriticky k nim pristupovať,
- mať prehľad o dennej tlači a tlači podľa svojho záujmu,
- komunikovať v cudzom jazyku v rámci základných tém,

- vymieňať si informácie a názory v cudzom jazyku týkajúce sa základných všeobecných a odborných tém ústnym a písomným prejavom,
- zvoliť si adekvátnu komunikačnú stratégiu a jazykové prostriedky, zrozumiteľne vyjadrovať hlavné myšlienky v cudzom jazyku,
- pracovať so základným cudzojazyčným textom vrátane základného odborného textu, využívať text ako poznanie a prostriedok na skvalitnenie jazykových spôsobilostí,
- pracovať so slovníkom, jazykovými a inými príručkami, internetom a ďalšími zdrojmi informácií,
- chápať a rešpektovať tradície, zvyky a odlišnosti sociálnej a kultúrnej hodnoty iných národov a jazykových oblastí.
- mať prehľad o knižniciach a ich službách.
- využívať prírodovedné poznatky a zručnosti v praktickom živote vo všetkých situáciách, ktoré súvisia s prírodovednou
- logicky uvažovať, analyzovať a riešiť jednoduché prírodovedné problémy,
- pozorovať a skúmať prírodu, robiť experimenty a merania, spracovávať a vyhodnocovať získané údaje,
- porozumieť základným ekologickým súvislostiam a postaveniu človeka v prírode, zdôvodniť nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
- posúdiť chemické látky z hľadiska nebezpečnosti a ich vplyvu na živé organizmy.
- vysvetliť základné etické pojmy, súvislosť medzi hodnotami a normami,
- popísať princípy náboženskej a nenáboženskej etiky,
- vysvetliť etické normy súvisiace so životom a zdravím,
- vysvetliť etické hodnoty súvisiace s rodičovstvom, rodinným životom a sexualitou,
- charakterizovať etiku práce,
- využívať vedomosti a spôsobilosti v praktickom živote pri riešení otázok svojho politického a občianskeho rozhodovania, hodnotenia a správania,
- konať zodpovedne a prejavovať občiansku aktivitu, vážiť si demokraciu a slobodu,
- získať ucelenú predstavu o živej prírode ako výsledku vzájomného pôsobenia všetkých zložiek,
- porozumieť prírodným javom, procesom a objektom vo vzájomných súvislostiach,
- správne interpretovať informácie o živej prírode,
- využiť osvojené postupy pre ovplyvňovanie svojho zdravia,
- identifikovať kľúčové pojmy,
- dokázať aplikovať vedomosti o zdraví a chorobe v osobnom živote,
- reálne posúdiť dôsledky existujúcich vedeckých objavov,
- dokázať prezentovať výsledky svojej práce ústnou i písomnou formou,
- nadobudnúť spôsobilosť realizácie projektov v oblasti ochrany životného prostredia a zdravia človeka,
- využívať matematické poznatky v praktickom živote v situáciách, ktoré súvisia s matematikou,
- numericky počítať, používať a premieňať matematické a fyzikálne jednotky (dĺžka, hmotnosť, čas, objem, povrch, rovinný uhol, rýchlosť, mena, a pod.),
- orientovať sa v matematickom texte, pochopiť zadanie matematickej úlohy, kriticky vyhodnocovať informácie kvantitatívneho charakteru získané z rôznych zdrojov – grafov, diagramov, tabuliek, správne sa matematicky vyjadrovať.
- osvojiť si poznatky a špeciálne činnosti podporujúce úpravu porúch zdravia,
- osvojiť si základy zdravovedy a fyziológie ľudského tela,
- chápať otázky vzniku civilizačných porúch zdravia a princípy primárnej a sekundárnej prevencie,
- osvojiť si zásady správnej výživy a zdravého životného štýlu,
- zorganizovať si pohybový režim a program vlastných pohybových aktivít ako súčasť životného štýlu,
- hodnotiť a diagnostikovať telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť,
- vedieť uplatňovať viaceré pohybové prostriedky na rozvoj svojich pohybových schopností,
- preukázať pohybovú gramotnosť k osobnému športovému výkonu,
- vedieť uplatniť získané poznatky o pravidlách z viacerých športových disciplín pri vykonávaní športovej činnosti.

5.2.3 Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory;
- vysvetliť základné pojmy úvodu do sveta práce – práca, povolanie, zamestnanie, pracovné miesto, fyzická a právnická osoba;
- vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny;
- porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním;
- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie;
- vyhodnotiť vzťah práce a osobného príjmu;
- opísať riziká spojené s riadením vlastných financií;
- vysvetliť možnosti úniku dôležitých osobných údajov a zhodnotiť dôsledky zneužitia osobných údajov;
- vysvetliť, ako komunikácia o finančne významných záležitostiach môže pomôcť predchádzaniu konfliktom (finančná inštitúcia, klient);
- vyhľadať informácie o právach spotrebiteľov vrátane práva na reklamáciu;
- rozlíšiť pozitívne a negatívne vplyvy reklamy na spotrebiteľa;
- uviesť príklady falšovaných tovarov (tzv. fejkov), klamlivých a zavádzajúcich obchodných praktík;
- identifikovať korupčné a podvodné správanie;
- uviesť príklady zneužívania verejných zdrojov;
- vysvetliť pojem mzda (hrubá, čistá);
- vysvetliť prvky osobného rozpočtu (pravidelné a nepravidelné príjmy, výdavky a úspory);
- zostaviť rozpočet domácnosti;
- charakterizovať príjem z podnikateľskej činnosti;
- vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru;
- vysvetliť podstatu a význam podnikania na príkladoch podnikateľských subjektov v praxi;
- zostaviť jednoduchý podnikateľský zámer a rozpočet malého podniku – fyzickej osoby;
- uviesť príklady, ako štát využíva príjmy z daní;
- vysvetliť, kedy sporiť a kedy si požíčať (rozdiel medzi úsporami a pôžičkou);
- vysvetliť rozdiel medzi bankovými a nebankovými subjektmi a význam ochrany vkladov v SR;
- vysvetliť na konkrétnych príkladoch funkciu peňazí a zoradiť osobné finančné ciele podľa ich priority;
- opísať základné typy bankových produktov;
- opísať spôsob rozhodovania pri sporení a investovaní finančných prostriedkov;
- opísať moderné spôsoby platenia;
- rozlíšiť platobné karty podľa funkcie (debetné, kreditné);
- opísať spôsoby platenia v tuzemskej a zahraničnej mene; porozumieť prepočtu meny (napríklad českých korún na Euro a naopak);
- zhodnotiť výhody a nevýhody využívania úveru vrátane používania kreditnej karty;
- aplikovať na príkladoch jednoduché úročenie;
- uviesť príklady spotrebiteľských úverov a ich poskytovateľov;
- vysvetliť systém ochrany spotrebiteľa pri úveroch spotrebiteľom;
- uviesť príklady legálnych a nelegálnych postupov pri vymáhaní dlhov;
- uviesť možnosti využitia voľných finančných prostriedkov (sporenie, produkty so štátnym príspevkom, nehnuteľnosti);
- vysvetliť podstatu a význam poistenia;
- uviesť základné druhy poistenia (životné a neživotné);
- vysvetliť základný účel verejného poistenia;

- charakterizovať zdravotné poistenie, sociálne poistenie a v rámci neho predovšetkým nemocenské poistenie, dôchodkové poistenie, úrazové poistenie a poistenie v nezamestnanosti;
- rozoznať hlavné typy poistenia motorových vozidiel;
- vysvetliť rozdiel medzi poistením nehnuteľnosti (bytu, resp. domu) a poistením domácnosti (zariadenia).
- poznať základné ekonomické a právne normy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke obchodu a služieb;
- charakterizovať trh a trhový mechanizmus v oblasti obchodu a služieb;
- popísať právne formy podnikania využívané v oblasti obchodu a služieb;
- vysvetliť národné hospodárstvo – štátny rozpočet, daňová sústava, banková sústava, poisťovníctvo v prepojení na podnikanie v oblasti obchodu a služieb;
- vysvetliť vecnú a ekonomickú stránku činnosti podniku v oblasti obchodu a služieb.
- poznať význam hospodárskych výpočtov;
- vysvetliť kalkulácie, vedieť zostaviť kalkuláciu;
- popísať tvorbu ceny, vysvetliť druhy cien s výpočtom DPH;
- vypočítavať zľavu z ceny, skonto a rabat;
- vysvetliť systém materiálo-technického zásobovania;
- orientovať sa v skladovej evidencii;
- popísať postup prác inventarizácie;
- zostaviť inventúrny súpis a inventúrny záznam;
- vypočítavať hrubú a čistú mzdu;
- vypočítavať zo mzdy odvody do zdravotnej a sociálnej poisťovne, daň z príjmu zo závislej činnosti.
- popísať osobnosť, vlastnosti, typológiu osobnosti;
- popísať stres a jeho prejavy, vysvetliť pojem;
- popísať rôzne možnosti a druhy komunikácie, bariéry v komunikácii;
- vysvetliť konflikty a ich možné riešenia;
- popísať spoločenskú etiketu, etiketu na pracovisku vrátane udržiavania dobrých vzťahov na pracovisku; vysvetliť mobing;
- vedieť uplatniť zásady a princípy spoločenského správania pri styku so zákazníkmi;
- objasniť cesty k úspešnej kariére.
- popísať fyziológiu ľudského tela;
- popísať potraviny, zloženie potravín, akosť, biologickú a energetickú hodnotu potravín;
- charakterizovať potraviny: ovocie, zelenina, zemiaky a strukoviny, huby, obilniny, pochutiny a koreniny,
- sladidlá, tuky, mäso;
- popísať mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky, nealkoholické, alkoholické nápoje, miešané nápoje;
- vysvetliť vplyv alkoholu na ľudské zdravie;
- popísať skladovanie potravín, zásady racionálnej výživy, životosprávy;
- vysvetliť hygienické požiadavky, zásady osobnej a prevádzkovej hygieny;
- používať predpisy HACCP;
- popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a zásady protipožiarnych pravidiel v spoločnom stravovaní;
- popísať organizáciu práce vo výrobnom stredisku;
- popísať pracovné činnosti v stravovacích strediskách - pred začatím, počas a po ukončení prevádzky;
- popísať zásady hospodárenia a správneho používania, skladovania a uchovávanía surovín a materiálov;
- vysvetliť spôsoby ochrany vlastností surovín, materiálov a tovaru;
- popísať úpravu potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu (predbežné, tepelné);
- vysvetliť normovanie teplých jedál;
- popísať technologický postup prípravy polievok, omáčok, bezmäsitých, múčnych, mäsitých, jedál, jedál z rýb, plodov mora, slimákov a obojživelníkov, z hydiny, zveriny, jedál studenej kuchyne, múčnikov, technologický postup prípravy jedál na objednávku, vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy;
- charakterizovať progresívnu výrobu jedál;
- popísať medzinárodnú a svetovú gastronómiu;

- popísať nové trendy v gastronómii;
- porovnať kvalitu surovín, materiálov a tovaru;
- zostaviť kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín;
- vymenovať zásady pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom;
- popísať odbytové stredisko, inventár a zariadenie na úseku obsluhy;
- vysvetliť základné pravidlá, techniku obsluhy a obsluhu v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby systému obsluhy, obsluhu pri mimoriadnych príležitostiach;
- popísať zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov;
- vysvetliť základné operácie v MS Office (MS Excel, MS Word, MS Power Point), Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- dodržiavať hygienické, protiepidemiologické pravidlá a bezpečnostné zásady pri práci v prevádzkach spoločného stravovania;
- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej prevádzky;
- vykonávať pracovné činnosti vo výrobných, odbytových strediskách;
- uplatňovať predpisy HACCP;
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku;
- zvoliť správne postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov, pri výpomoci, výrobe i výdaji jednoduchých jedál;
- vykonávať práce pri príprave jedál pomocou ručných nástrojov, prístrojov;
- vykonávať prípravu ovocia, zeleniny, mäsa a iných potravín, surovín na výrobu jedál;
- aplikovať technológiu prípravy pokrmov: potravín, polievok, šalátov, omáčok, podľa receptúr;
- pripravovať prílohy, bezmäsité, mäsité jedlá a jedlá z rýb a hydiny, zo slimákov, obojživelníkov, zveriny, hovädziny, teľaciny, baraniny, z iných jatočných zvierat, z mletého mäsa;
- pripravovať jedlá studenej kuchyne a medzinárodnej kuchyne;
- normovať a kalkulovať jedlá;
- aplikovať základy jednoduchej a zložitej techniky obsluhy, slávnostné stolovanie;
- aplikovať obsluhu a prípravu pokrmov a nápojov v prevádzkach rýchleho stravovania;
- komunikovať s hosťom v súlade so zásadami spoločenského styku;
- poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch, chrániť životné prostredie pri mimoriadnych udalostiach;
- zostavovať jedálny a nápojový lístok podľa gastronomických pravidiel;
- používať vo výrobnom gastronomickom stredisku pracovné stroje, nástroje, zariadenia a inventár;
- orientovať sa v nových technológiách, surovinách a materiáloch;
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a zachovávať diskretnosť;
- dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými prostriedkami;
- používať tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.

a) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru,
- adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou,
- trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou,
- schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme,
- budovaním imidžu firmy, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou, dodržiavaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej kultúry,

- flexibilitou, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok,
- schopnosťou riešiť konfliktné situácie.

5.2.4 Kompetencie vyplývajúce z Národného štandardu finančnej gramotnosti

NŠFG vymedzuje šírku poznatkov, zručností a skúseností v oblasti finančného vzdelávania a manažmentu osobných financií, z ktorého vyplýva, že absolvent strednej školy (vyššieho sekundárneho vzdelávania) by mal byť schopný:

- nájsť, vyhodnotiť a použiť finančné informácie,
- poznať základné pravidlá riadenia financií,
- rozoznávať riziká v riadení financií,
- stanoviť si finančné ciele a naplánovať si ich dosiahnutie,
- rozvinúť potenciál získania vlastného príjmu a schopnosť šoriť,
- efektívne používať finančné služby,
- plniť svoje finančné záväzky,
- zveľaďovať a chrániť svoj aj zverený majetok,
- porozumieť a orientovať sa v zabezpečovaní základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny, podniku,
- hodnotiť úspešnosť vlastnej sebarealizácie, inšpirovať sa príkladmi úspešných osobností,
- porozumieť základným pojmom v jednotlivých témach,
- orientovať sa v oblasti finančného trhu (Národná banka Slovenska, komerčné banky, poisťovne, finanční sprostredkovatelia a ostatné finančné inštitúcie),
- orientovať sa v problematike ochrany práv spotrebiteľa a byť schopný tieto práva uplatňovať,
- ovládať práva, povinnosti, klady a riziká osoby fungujúcej ako podnikateľ,
- zostaviť a prezentovať vlastný podnikateľský zámer, myslieť strategicky, analyzovať a riešiť problémy.

Finančná gramotnosť je schopnosť využívať poznatky, zručnosti a skúsenosti na efektívne riadenie vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti. Je to označenie pre stav neustáleho vývoja, ktorý umožňuje každému jednotlivcovi efektívne reagovať na nové osobné udalosti a neustále meniace sa ekonomické prostredie. V súvislosti so zvyšovaním vedomostí v oblasti finančnej gramotnosti je podstatnou zložkou zameranie na vonkajšie prostredie na trhu práce, kde je uplatnenie možné vo forme zamestnania alebo samozamestnania. Finančne gramotní absolventi stredných škôl by mali aspoň vo všeobecnosti chápať všetky kľúčové aspekty osobných financií. Títo absolventi budú mať istotu, že budú samostatne schopní nájsť si a použiť informácie potrebné pri špecifických finančných výzvach, zoči-voči ktorým sa môžu čas od času ocitnúť. Mladí ľudia by mali mať vyvinuté podnikateľské zručnosti natoľko, aby si vedeli založiť vlastný podnik a priebežne sa prispôsobovať meniacim sa požiadavkám trhu práce.

NŠFG popisuje minimálne požiadavky na finančné, ekonomické a právne vzdelávanie žiakov prostredníctvom osvojených kompetencií. Kompetencie v oblasti finančnej gramotnosti sa postupne zameriavajú od najnižšej úrovne až do momentu absolvovania strednej školy. Dôraz sa kladie na praktické využitie poznatkov a prepojenie s realitou, nielen na nadobudnutie teoretických vedomostí. Predpokladá sa, že žiak ovláda pojmy vyskytujúce sa v jednotlivých témach (očakávaníach). Toto ovládanie znamená, že žiak:

- rozumie zadaniam úloh, v ktorých sa tieto pojmy vyskytujú,
- vie ich správne použiť pri formuláciách svojich odpovedí,
- vie dôležité pojmy stručne opísať (definovať).

Kompetencie žiakov, ktoré stanovuje Národný štandard finančnej gramotnosti sú zapracované do učebných osnov jednotlivých odborných aj všeobecnovzdelávacích predmetov. Národný štandard finančnej gramotnosti je usporiadaný do šiestich tém:

1. Finančná zodpovednosť spotrebiteľov,
2. Plánovanie, príjem a práca,

3. Rozhodovanie a hospodárenie spotrebiteľov,
4. Úver a dlh,
5. Sporenie a investovanie,
6. Riadenie rizika a poistenie.

Pri sprostredkovaní informácií k témam NŠFG, ktoré sú rozpracované do celkových a čiastkových kompetencií, je potrebné zachovať vzťah k základnému rámcu finančnej gramotnosti ako celospoločenskej osvety a tieto riešiť vo vzťahu:

- k fungovaniu jednotlivca, domácností a podnikov v ekonomickej oblasti, k pochopeniu otázky bohatstva a chudoby,
- k hodnotovej orientácii k peniazom,
- k modelom zabezpečenia jednotlivca a domácností peniazmi s uvedením príkladov extrémov,
- k osobným a rodinným modelom zabezpečenia životných potrieb,
- ku vzdelávaniu angažovaných a zodpovedných občanov,
- k zvýšeniu tvorivosti a inovácií v existujúcich organizáciách,
- k rozvoju vedomostí a ambícií založiť podniky a nové pracovné miesta,
- k vytvoreniu udržateľného rastu a kultúrneho, sociálneho a ekonomického rozvoja,
- k poskytnutiu príležitostí a nástrojov pre jednotlivcov utvárať svoj vlastný život.

TÉMY:

1. Finančná zodpovednosť spotrebiteľov

Celková kompetencia:

Používanie spoľahlivých informácií a uplatňovanie rozhodovacích procesov v osobných financiách

Očakávania, že žiak je schopný:

Čiastková kompetencia 1: Určiť rôzne spôsoby komunikácie o finančných záležitostiach

Úroveň 1:

Uviesť jednoduché príklady, ako sa môžu osobné informácie/údaje dostať k nepovolanej osobám. Opísať možné dôsledky prezradenia vybraných osobných informácií.

Úroveň 2:

Vysvetliť možnosti úniku dôležitých osobných údajov. Zhodnotiť dôsledky zneužitia osobných údajov. Vysvetliť, ako komunikácia o finančne významných záležitostiach môže pomôcť predchádzaniu konfliktom (finančná inštitúcia, klient).

Čiastková kompetencia 2: Stručne zhrnúť hlavné princípy ochrany spotrebiteľov

Úroveň 1:

Uviesť príklady možností na vrátenie výrobkov v rôznych typoch obchodov (napr. elektronické, kamenné). Jednoducho opísať základné práva spotrebiteľov.

Úroveň 2:

Vyhľadať informácie o právach spotrebiteľov vrátane práva na reklamáciu. Uviesť príklady klamlivých a zavádzajúcich obchodných praktík. Uviesť príklady falšovaných tovarov (tzv. fejkov).

Čiastková kompetencia 3: Vysvetliť spôsob regulácie a dohľadu nad finančným trhom

Úroveň 2:

Vysvetliť význam ochrany vkladov v SR. Vysvetliť rozdiel medzi bankovými a nebankovými subjektmi.

Čiastková kompetencia 4: Posúdiť význam boja proti korupcii, podvodom, ochrany proti praniu špinavých peňazí

Úroveň 1:

Navrhnuť spôsoby riešenia finančných situácií, v ktorých sa stretne s klamstvom, podvodom, nečestným správaním.

Úroveň 2:

Identifikovať korupčné správanie. Identifikovať podvodné správanie. Uviesť príklady zneužívania verejných zdrojov.

2. Plánovanie, príjem a práca

Celková kompetencia:

Vyhodnotenie vzťahu práce a osobného príjmu.

Organizovanie osobných financií a používanie rozpočtu na riadenie toku peňazí

Očakávania, že žiak je schopný:

Čiastková kompetencia 1: Identifikovať zdroje osobných príjmov

Úroveň 1:

Opísať, čo sú osobné príjmy človeka.

Úroveň 2:

Vysvetliť pojem mzda (hrubá, čistá). Charakterizovať príjem z podnikateľskej činnosti.

Čiastková kompetencia 2: Vypracovať finančný plán

Úroveň 1:

Roztriediť príjmy do domácnosti a výdavky na domácnosť.

Úroveň 2:

Vysvetliť prvky osobného rozpočtu (pravidelné a nepravidelné príjmy, výdavky a úspory). Zostaviť rozpočet domácnosti. Zostaviť jednoduchý podnikateľský zámer a rozpočet malého podniku – fyzickej osoby. Charakterizovať typy rozpočtov (vyrovnaný, schodkový, prebytkový) na úrovni rodiny.

Čiastková kompetencia 3: Vysvetliť daňový a odvodový systém

Úroveň 2:

Uviesť príklady, ako štát využíva príjmy z daní.

Čiastková kompetencia 4: Zhrnúť právne formy podnikania a základné predpisy pre oblasť podnikania

Úroveň 2:

Vysvetliť podstatu a význam podnikania na príkladoch podnikateľských subjektov v praxi. Navrhnuť vlastný projekt a individuálne aj tímovo pracovať na jeho realizácii.

3. Rozhodovanie a hospodárenie spotrebiteľov

Celková kompetencia:

Porozumenie a orientovanie sa v zabezpečovaní životných potrieb jednotlivca a rodiny

Očakávania, že žiak je schopný:

Čiastková kompetencia 1: Poznať a zosúladiť osobné, rodinné, spoločenské potreby

Úroveň 1: Pomenovať osobné, rodinné a spoločenské potreby. Vysvetliť vzťah ľudská práca – peniaze. Vymedziť situácie, kedy si človek predmety nakupuje a kedy si ich požičiava.

Úroveň 2:

Vysvetliť, kedy sporiť a kedy si požičiavať (rozdiel medzi úsporami a pôžičkou). Vysvetliť na konkrétnych príkladoch funkciu peňazí ako prostriedku na zabezpečenie životných potrieb.

Čiastková kompetencia 2: Prijímať finančné rozhodnutia so zvažovaním alternatív a ich dôsledkov

Úroveň 1:

Zoradiť osobné želania/potreby podľa ich dôležitosti. Stanoviť si merateľné krátkodobé finančné ciele.

Úroveň 2:

Zoradiť osobné finančné ciele podľa ich priority. Prijímať finančné rozhodnutia na základe svojich reálnych možností a zhodnotiť ich dôsledky. Opísať základné typy bankových produktov.

Čiastková kompetencia 3: Uplatniť spotrebiteľské zručnosti pri zodpovednom rozhodovaní o nákupe

Úroveň 1:

Porovnať ceny rovnakého alebo podobného výrobku a/alebo služby v dvoch rôznych obchodoch.

Uplatniť zodpovedné rozhodovanie pri nákupe, primerane veku.

Úroveň 2:

Opísať spôsob rozhodovania pri sporení a investovaní finančných prostriedkov. Rozlíšiť pozitívne a negatívne vplyvy reklamy na spotrebiteľa.

Čiastková kompetencia 4: Opísať používanie rôznych metód platenia

Úroveň 1:

Opísať, za čo všetko sa v domácnosti platí.

Úroveň 2:

Opísať moderné spôsoby platenia. Rozlíšiť platobné karty podľa funkcie (debetné, kreditné). Opísať spôsoby platenia v tuzemskej a zahraničnej mene. Porozumieť prepočtu meny (napríklad českých korún na Euro a naopak).

4. Úver a dlh

Celková kompetencia:

Udržanie výhodnosti, požíčanie za priaznivých podmienok a zvládanie dlhu

Očakávaná, že žiak je schopný:

Čiastková kompetencia 1: Identifikovať riziká, prínosy a náklady jednotlivých typov úverov

Úroveň 1:

Zdôvodniť voľbu nákupu tovaru alebo služby alebo požičania si predmetu.

Úroveň 2:

Zhodnotiť výhody a nevýhody využívania úveru vrátane používania kreditnej karty. Aplikovať na príkladoch jednoduché úročenie. Analyzovať možnosti získavania finančných prostriedkov cez bankové a nebankové subjekty a dôvody a riziká nákupov na úver.

Čiastková kompetencia 2: Mať základné informácie o jednotlivých druhoch úverov poskytovaných spotrebiteľom

Úroveň 1:

Vysvetliť, že peniaze sa dajú požičať vo finančných inštitúciách.

Úroveň 2:

Uviesť príklady spotrebiteľských úverov a ich poskytovateľov. Vysvetliť systém ochrany spotrebiteľa pri úveroch spotrebiteľom.

Čiastková kompetencia 3: Zhodnotiť možnosti, ako sa vyhnúť problémom so zadlžením (predlžením) alebo ako ich zvládnuť

Úroveň 1:

Vysvetliť, čo môže nastať pri požíčaní si cenných predmetov alebo peňazí

Úroveň 2:

Uviesť príklady legálnych a nelegálnych postupov pri vymáhaní dlhov. Zhodnotiť význam úverovej histórie a budovanie pozitívnej úverovej histórie.

5. Sporenie a investovanie

Celková kompetencia:

Aplikácia rôznych investičných stratégií, ktoré sú v súlade s osobnými cieľmi

Očakávaná, že žiak je schopný:

Čiastková kompetencia 1: Vysvetliť, ako sporenie prispieva k finančnej prosperite

Úroveň 1:

Opísať, ako a prečo človek môže sporiť

Úroveň 2:

Vysvetliť hodnotu a význam „núdzového fondu“. Opísať pozitívne a negatívne stránky sporenia na krátkodobé, strednodobé a dlhodobé ciele.

Čiastková kompetencia 2: Zhodnotiť investičné alternatívy

Úroveň 2:

Uviesť príklad investície, ktorá umožňuje rýchly a jednoduchý prístup k finančným prostriedkom. Uviesť možnosti využitia voľných finančných prostriedkov (sporenie, produkty so štátnym príspevkom,

nehnutelnosti). Zdôvodniť výber zvoleného produktu pre investovanie voľných finančných prostriedkov.

6. Riadenie rizika a poistenie

Celková kompetencia:

Používanie primeraných stratégií riadenia rizík

Očakávania, že žiak je schopný:

Čiastková kompetencia 1: **Vysvetliť pojem riziko a pojem poistenie**

Úroveň 1:

Uviesť príklady rizík, ktorým môžu čeliť jednotlivci a domácnosti. Vysvetliť podstatu rizika a jeho typy.

Úroveň 2:

Opísať spôsoby, akými sa dajú znížiť rôzne druhy rizík alebo ako sa im dá úplne vyhnúť. Vysvetliť podstatu a význam poistenia. Uviesť základné druhy poistenia (životné a neživotné).

Čiastková kompetencia 2: **Charakterizovať verejné poistenie a vysvetliť rozdiel medzi verejným a komerčným poistením**

Úroveň 1:

Vysvetliť, prečo a kedy sa ľudia potrebujú poistiť. Na jednoduchých príkladoch názorne ukázať, ako poistenie funguje.

Úroveň 2:

Vysvetliť základný účel verejného poistenia. Charakterizovať zdravotné poistenie, sociálne poistenie a v rámci neho predovšetkým

nemocenské poistenie, dôchodkové poistenie, úrazové poistenie a poistenie v nezamestnanosti.

Čiastková kompetencia 3: **Charakterizovať komerčné poistenie**

Úroveň 2:

Rozoznať hlavné typy poistenia motorových vozidiel. Vysvetliť rozdiel medzi poistením nehnuteľnosti (bytu, resp. domu) a poistením domácnosti (zariadenia).

6 UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU 6455 H kuchár/kuchárka

Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠKVP

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb Piešťanská 2262/ 80, 915 01 Nové Mesto nad Váhom			
Názov ŠKVP	Stravovacie služby			
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II			
Kód a názov učebného odboru	6455 H kuchár/kuchárka			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma výchovy a vzdelávania	denné štúdium pre absolventov základnej školy			
Poskytnutý stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie			
Úroveň SKKR/EKR	3			
Vyučovacia jazyk	štátny jazyk			
Štátny vzdelávací program		Školský vzdelávací program		
Vzdelávacie oblasti Obsahové štandardy	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom	Vyučovacia predmet	Počet týž. vyučovacích hodín celkom	Disponibilné hodiny
Všeobecné vzdelávanie	16,5		21	4,5
Jazyk a komunikácia	8,5		12,5	4
Zvuková rovina jazyka a pravopis	3,5	Slovenský jazyk a literatúra	3,5	
Významová/lexikálna rovina jazyka				
Tvarová/morfologická rovina jazyka				
Syntaktická/skladobná rovina				
Štylistická rovina				
Komunikácia				
Jazyková kultúra				
Zvuková rovina jazyka a pravopis				
Práca s informáciami				
Sloh				
Jazyk a reč				
Učenie sa				
Láska mladých ľudí				
Rodina				
Hrdinstvo				
Dejiny svetovej a slovenskej literatúry				
Príroda				
Všeobecné pojmy				
Literárne obdobia a smery				
Literárne druhy				
Literárne žánre				
Štruktúra literárneho diela				
Štylizácia textu				
Metrika				
Počúvanie s porozumením	5	Cudzí jazyk	9	4
Čítanie s porozumením				
Písomný prejav				
Dialóg				
Monológ				
Interkultúrna komunikácia				
Rečové zručnosti				
Jazykové prostriedky				
Komunikačné situácie a jazyková funkcia				
Poznatky o krajinách študovaného jazyka				
Človek a hodnoty	1		1	
Komunikácia		Etická výchova		
Dobré vzťahy v rodine				
Dôstojnosť ľudskej osoby				

Etika sexuálneho života		Náboženská výchova	1	
Etika práce				
Hľadanie cesty				
Boh v ľudskom svete				
Byť človekom				
Na ceste k osobnosti – šance a riziká				
Boh a človek				
Človek v spoločenstve				
Človek a spoločnosť	1		1	
Sociálne vzťahy v spoločnosti		Občianska náuka	1	
Človek - občan				
Ľudské práva a základné slobody				
Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd				
Človek a príroda	1		1	
Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov		Chémia	1	
Chemická väzba s štruktúra látok				
Základy názvoslovie anorganických látok				
Zmesi a roztoky				
Chemické reakcie				
Prvky a anorganické zlúčeniny dôležité v bežnom živote				
Charakteristika a rozdelenie organických látok				
Biolátky				
Matematika a práca s informáciami	2		2,5	0,5
Čísla, premenná a početné výkony s číslami	2	Matematika	2,5	0,5
Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy				
Geometria a meranie				
Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika				
Zdravie a pohyb	3		3	
Zdravie a jeho poruchy		Telesná a športová výchova	3	
Zdravý životný štýl				
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť				
Športové činnosti pohybového režimu				
Odborné vzdelávanie	73		79	6
Teoretické vyučovanie	19		25	6
Ekonomika		Ekonomika prevádzky obchodu a služieb	5	1
Svet práce				
Pravidlá riadenia osobných financií				
Výchova k podnikaniu				
Spotrebiteľská výchova				
Ekonomika prevádzky obchodu a služieb				
Svet práce		Úvod do sveta práce	1	
Spoločenská komunikácia		Spoločenská komunikácia	2	1
Potraviny a výživa		Potraviny a výživa	5	1
Technológia		Technológia	7	1
Stolovanie		Stolovanie	3	1
Potraviny a výživa		Regionálna gastronómia	1	1
Technológia				
Stolovanie				
Informácie okolo nás	1	Aplikovaná informatika	1	
Princípy fungovania digitálnych technológií				
Komunikácia prostredníctvom digitálnych technológií				

Informačná spoločnosť				
Aplikovaná informatika				
Praktické vyučovanie	54		54	
Informácie okolo nás	4	Aplikovaná informatika	1	
Princípy fungovania digitálnych technológií				
Komunikácia prostredníctvom digitálnych technológií				
Informačná spoločnosť				
Aplikovaná informatika		Hospodárske výpočty	2	
Hospodárske výpočty				
Potraviny a výživa		Cvičenia z technológie a stolovania	1	
Technológia				
Stolovanie	50	Odborný výcvik	50	
Odborný výcvik				
Disponibilné hodiny	10,5			10,5
CELKOM	100		100	
Kurz na ochranu života a zdravia				
Riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana			18 hodín	
Zdravotná príprava				
Pobyt a pohyb v prírode				
Záujmové technické činnosti				
Športy				
Kurz pohybových aktivít v prírode				
Lyžovanie		Lyžovanie	1 týždeň	
Záverečná skúška				

Počet vyučovacích hodín za štúdium

Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín v školskom vzdelávacom programe	Celkový počet vyučovacích hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	21	672
Slovenský jazyk a literatúra	3,5	112
Cudzí jazyk	9	288
Etická/Náboženská výchova	1	32
Občianska náuka	1	32
Chémia	1	32
Matematika	2,5	80
Telesná a športová výchova	3	96
Odborné vzdelávanie	79	2528
Teoretické vyučovanie	25	800
Ekonomika prevádzky obchodu a služieb	5	160
Úvod do sveta práce	1	32
Spoločenská komunikácia	2	64
Potraviny a výživa	5	160
Technológia	7	224
Stolovanie	3	96
Regionálna gastronómia	1	32
Aplikovaná informatika	1	32
Praktické vyučovanie	54	1792
Aplikovaná informatika	1	32
Hospodárske výpočty	2	64
Cvičenia z technológie a stolovania	1	32
Odborný výcvik	50	1600
Spolu	100	3200

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Piešťanská 2262/80 915 01 Nové Mesto nad Váhom			
Názov ŠkVP	Stravovacie služby			
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II			
Kód a názov učebného odboru	6455 H kuchár/kuchárka			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma výchovy a vzdelávania	denné štúdium pre absolventov základnej školy			
Poskytnutý stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie			
Úroveň SKKR/EKR	3			
Vyučovací jazyk	štátny jazyk			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	Spolu
Všeobecné vzdelávanie a)	9,5	6	5,5	21
Jazyk a komunikácia				
Slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	3,5
Cudzí jazyk b)	3	3	3	9
Človek a hodnoty				
Etická výchova/Náboženská výchova c)	1	-	-	1
Človek a spoločnosť				
Občianska náuka	1	-	-	1
Človek a príroda				
Chémia	1	-	-	1
Matematika a práca s informáciami				
Matematika	1	1	0,5	2,5
Zdravie a pohyb				
Telesná a športová výchova d)	1	1	1	3
Odborné vzdelávanie a)	23,5	28	27,5	79
Teoretické vyučovanie	8	9	8	25
Ekonomika prevádzky obchodu a služieb	1,5	1,5	2	5
Úvod do sveta práce	-	1	-	1
Spoločenská komunikácia	1	1	-	2
Potraviny a výživa	2	1	2	5
Technológia	2	2	3	7
Stolovanie	1	1	1	3
Regionálna gastronómia	-	1	-	1
Aplikovaná informatika	0,5	0,5	-	1
Praktické vyučovanie e)	15,5	19	19,5	54
Teoretické predmety f)	0,5	1,5	2	4
Aplikovaná informatika	0,5	0,5	-	1
Hospodárske výpočty	-	1	1	2
Cvičenia z technológie a stolovania	-	-	1	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Spolu	33	34	33	100
Účelové kurzy h)				
Kurz na ochranu života a zdravia	6 h + 6 h	6 h + 6 h	18 h	
Kurz pohybových aktivít v prírode				

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	30
Záverečná skúška i)	-	-	1
Časová rezerva(účelové kurzy, opakovanie učiva, odborné exkurzie, školský výlet, výchovno-vzdelávacie akcie a iné) g)	7	7	6
Spolu týždňov	40	40	37

Poznámky k učebnému plánu:

- a) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
- b) Vyučuje sa anglický jazyk.
- c) Na vyučovací predmet náboženská výchova alebo vyučovací predmet etická výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka. Ak počet žiakov v jednej skupine klesne pod 12, možno do skupiny spájať aj žiakov z rôznych ročníkov.
- d) Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do maximálne dvojhodinových celkov.
- e) Praktické vyučovanie sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy. Osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností je formou cvičení (v laboratóriách, dielnach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený platnou legislatívou.
- f) Predmety sa vyučujú formou praktických cvičení.
- g) Žiaci v každom ročníku absolvujú odborné exkurzie na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom vyučovaní. Exkurzie sú súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Pripravuje a vedie ich učiteľ, ktorého vyučovací predmet najviac súvisí s obsahom exkurzie. Žiaci v každom ročníku môžu absolvovať školský výlet pod vedením triedneho učiteľa alebo majstra odborného výcviku.
- h) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a môže sa organizovať aj kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje vo forme lyžiarskeho kurzu, snoubordingového kurzu, plaveckého kurzu, alebo kurzu iných športov v prírode.
- i) Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

7 UČEBNÉ OSNOVY UČEBNÉHO ODBORU 6455 H kuchár/kuchárka

Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania

Prehľad kľúčových kompetencií	Gramotnosť	Viacjazyčnosť	Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve	Digitálna kompetencia	Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa	Občianska kompetencia	Podnikateľská kompetencia	Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu
Prehľad názov predmetov		Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií						
Všeobecné vzdelávanie								
Slovenský jazyk a literatúra	☺				☺			
Cudzí jazyk	☺	☺						
Etická/Náboženská výchova	☺				☺			
Občianska náuka						☺		☺
Chémia	☺		☺					
Matematika	☺		☺					
Telesná a športová výchova					☺			
Odborné vzdelávanie								
Teoretické vyučovanie								
Ekonomika prevádzky obchodu a služieb			☺				☺	
Úvod do sveta práce					☺			☺
Spoločenská komunikácia	☺				☺			
Potraviny a výživa	☺				☺			
Technológia	☺				☺			
Stolovanie	☺							
Aplikovaná informatika			☺	☺				
Regionálna gastronómia	☺							☺
Praktické vyučovanie								
Teoretické predmety								
Aplikovaná informatika			☺	☺				
Hospodárske výpočty			☺				☺	
Cvičenia z technológie a stolovania	☺							
Odborný výcvik	☺				☺			
Účelové kurzy								
Kurz na ochranu života a zdravia					☺			
Kurz pohybových aktivít v prírode								

Kľúčové kompetencie predstavujú spoločne uplatňované zásady a pravidlá pri vybraných postupoch, metódach a formách práce, pri organizovaní rôznych slávnostných alebo výnimočných príležitostí, akcií alebo aktivít, mali by podporovať a rozvíjať aktivitu, tvorivosť, zručnosť, učenie žiaka. Výchovné a vzdelávacie stratégie (ďalej len „VVS“) nie sú formulované ako ciele, konkrétne metódy, postupy, pokyny alebo predpokladané výsledky žiakov, ale predstavujú spoločný postup, prostredníctvom ktorého by učitelia dovedli žiakov k vytváraniu alebo ďalšiemu rozvoju kľúčových kompetencií.

VVS sú v našom školskom vzdelávacom programe stanovené pre každý vyučovací predmet a pre vybrané kľúčové kompetencie tak, ako to ukazuje tabuľka. Táto stratégia bola odsúhlasená všetkými predmetovými komisiami na škole.

Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb Piešťanská 2262/80 915 01 Nové Mesto nad Váhom
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6455 H kuchár/kuchárka
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma výchovy a vzdelávania	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR	3
Vyučovací jazyk	štátny jazyk

V samostatnej prílohe

Učebné osnovy odborných predmetov

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb Piešťanská 2262/80 915 01 Nové Mesto nad Váhom
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6455 H kuchár/kuchárka
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma výchovy a vzdelávania	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR	3
Vyučovací jazyk	štátny jazyk

V samostatnej prílohe

8 PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 6455 H kuchár/kuchárka

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb Piešťanská 2262/80 915 01 Nové Mesto nad Váhom
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6455 H kuchár/kuchárka
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma výchovy a vzdelávania	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR	3
Vyučovací jazyk	štátny jazyk

Pre vzdelávanie a výchovu v súlade s daným ŠVP je nevyhnutné vytvárať vhodné realizačné podmienky. Podkladom na ich stanovenie sú všeobecné požiadavky platných právnych noriem a konkrétne požiadavky vyplývajúce z cieľov a obsahu vzdelávania v učebnom odbore 6455 H kuchár/kuchárka. V ŠVP sú vo všeobecnej rovine vymedzené základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu Stravovacie služby. My sme ich rozpracovali podrobnejšie a konkrétne podľa potrieb a požiadaviek učebného odboru, aktuálnych cieľov a našich reálnych možností. Optimálne požiadavky/podmienky, podľa ktorých sa bude poskytovať tento školský vzdelávací program Stravovacie služby, sú nasledovné:

8.1 Materiálne podmienky

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Weisseho a Piešťanskej ulici v Novom Meste nad Váhom. Praktické vyučovanie prebieha v budove školy na Piešťanskej ulici. Normatív vybavenosti dielní, odborných učební a tried je v súlade s Normatívom základného vybavenia pracovísk praktického vyučovania pre učebný odbor 6455 H kuchár/kuchárka.

Kapacita školy - Weisseho ulica:

Školský manažment:

kancelária riaditeľky školy, 2 kancelárie pre zástupcov riaditeľky školy, kancelária pre sekretariát, kabinet pre výchovnú poradkyňu a kariérovú poradkyňu.

Pedagogickí a odborní zamestnanci školy:

zborovňa pre rokovania pedagogickej rady, 2 pracovne učiteľov, 8 kabinetov pre učiteľov, kabinet školskej špeciálnej pedagogičky a školskej psychologičky.

Vyučovacie interiéry:

14 klasických učební, 1 študovňa cudzích jazykov, 3 multimediálne učebne, 1 učebňa pre cvičné firmy, 2 učebne strojopisu, 3 učebne s výpočtovou technikou, 1 telocvičňa, 1 posilňovňa, 1 učebňa stolovania.

Nepedagogickí zamestnanci školy:

kancelária hospodárky, dielňa, kotolňa, archív.

Ďalšie priestory:

hygienické priestory, 7 sociálnych zariadení, šatne, zasadačka, zimná záhrada, 2 sklady učebných pomôcok, 1 sklad náradia, 2 garáže, bufet, 2 miestnosti školskej knižnice.

Kapacita školy - Holubyho ulica:

Praktické vyučovanie

kabinet pre MOV, šatňa pre žiakov, hygienické zariadenie - umývárň a WC, pracovňa a sušiareň, sklad materiálu, kotolňa, pivnica,

Vyučovacie interiéry:

odborná učebňa, kaderníctvo – suchá, mokrá časť, čakáreň pre zákazníkov,

Kapacita školy - Čachtická ulica:

Praktické vyučovanie:

obrábačska dielňa, priestor pre 10 žiakov, 4 dielne agromechanizátor, opravár, elektrorozvodňa, trénažér učebňa autoškola, kancelária hlavného majstra OV, 2x kancelárie majstrov OV, 2x šatňa žiaci, kancelária materiálno-technického zabezpečenia, 2x sociálne zariadenie, dielňa pre uskladnenie a opravu traktorov, príručný sklad + sklad, dielňa pre uskladnenie a opravu mechanizačných prostriedkov, dielňa pre uskladnenie a opravu kombajnov, dielňa praktického vyučovania.

Kapacita školy - Piešťanská ulica:

Školský manažment:

kancelária riaditeľky školy, kancelária pre zástupcu riaditeľky školy PV, kabinet pre výchovnú poradkyňu a zástupkyne RŠ, kancelária pre sekretariát, sociálne zariadenie.

Pedagogickí a odborní zamestnanci školy:

zborovňa pre rokovanie pedagogickej rady, zborovňa pre majstrov OV, kancelária hlavného majstra, 7 kabinetov pre učiteľov, kabinet školskej špeciálnej pedagogičky a školskej psychologičky, 2 sociálne zariadenia.

Vyučovacie interiéry:

6 klasických učební, 4 auly (kapacita 55 miest, 75 miest, 85 miest, 100 miest), 1 multimediálna učebňa, 2 učebne pre odbor autoopravár, 1 učebňa pre odbor stolár, 1 učebňa pre odbor agromechanizátor, opravár, 1 učebňa PC, 1 posilňovňa, 1 učebňa cudzích jazykov, 1 telocvičňa.

Nepedagogickí zamestnanci školy:

6 kancelárií pre ekonómov a správcu, 6 príručných skladov s odkladacím priestorom, dielňa pre údržbu, kotolňa, archív.

Ďalšie priestory:

5 hygienických priestorov, sociálne zariadenia, šatňa pre dievčatá a pre chlapcov, priestory pre centrálnu ovládnutie didaktickej techniky, 4 sklady materiálov, surovín a polotovarov, sklad učebníc, bufet.

Praktické vyučovanie

1 kabinet pre majstra OV, 1 cvičná trieda-učebňa technológie, 1 dielňa pre bežný servis automobilov, 1 učebňa pre odbor stolár – strojové opracovanie dreva, 1 učebňa pre odbor stolár – ručné opracovanie dreva, 2 cvičné dielne pre ručné spracovanie kovov, 1 dielňa pre strojové obrábanie, 1 dielňa prípravy a delenia materiálu - pre strojné odbory, 2 sklady pre hutný materiál, 1 brúsiareň, 1 kováreň.

Budova hospodárskeho komplexu

1 kabinet pre majstrov OV, 1 odborná učebňa technológie (kuchyňa), 2 sklady pre suroviny, hygienické potreby, bielizeň, 5 hygienických zariadení (WC, sprchy), 1 odborná cvičná učebňa pre odbory kuchár/kuchárka, hostinský, hostinská a hotelová akadémia, 1 odborná učebňa stolovania (jedáleň), 1 odborná učebňa pre inštruktáže.

Kmeňové pracovisko – stredisko praktického vyučovania:

SOŠ OaS, stredisko praktického vyučovania Piešťanská 2262/80, Nové Mesto nad Váhom

Zmluvné pracoviská:

Penzión Adriána Zelená Voda
Reštaurácia Kačabár Nové Mesto nad Váhom
Hotel Grand Trenčín
Penzión Kúria Nové Mesto nad Váhom
Reštaurácia Ambrózia Nové Mesto nad Váhom
Hotel Štefánik Myjava
Reštaurácia AL Caciatore Nové Mesto nad Váhom
Penzión Deloris Trenčín
Reštaurácia Pod Štrekou Stará Turá
DREAM BISTRO PUB Nové Mesto nad Váhom

Pompeii Ristorante Nové Mesto nad Váhom
Slovenské liečebné kúpele Piešťany
Penzión Pod Tureckom Trenčianske Bohuslavice

8.2 Personálne podmienky

Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program je v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činností podľa platných predpisov.

Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecnovzdelávacích predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím program. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.

8.3 Organizačné podmienky

Organizácia výchovy a vzdelávania v teoretickom a praktickom vyučovaní sa uskutočňuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Pre realizáciu ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II platí školský zákon a príslušné vykonávacie predpisy.

Výchova a vzdelávanie v učebnom odbore 6455 H kuchár/kuchárka sa v škole organizuje dennou formou štúdia.

Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Praktické vyučovanie je neoddeliteľnou súčasťou odborného vzdelávania a prípravy, vyučovanie sa realizuje v školskej dielni a na zmluvných pracoviskách zamestnávateľov.

Formami praktického vyučovania pre stredné odborné vzdelanie v učebnom odbore 6455 H kuchár/kuchárka je odborný výcvik a praktické cvičenia.

Teoretické a praktické vzdelávanie a príprava sú obmieňané po týždni. Teoretické vyučovanie začína o 8.00 hod. a odborný výcvik o 7.00 hod. Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku.

Odborný výcvik sa vyučuje v rozsahu stanovenom v učebnom pláne a vykonáva sa v školských zariadeniach: stredisko praktického vyučovania na Trenčianskej ulici v Novom Meste nad Váhom a v učebniach odborného výcviku. Odborný výcvik nadväzuje na teoretické vyučovanie. Realizuje sa v 6 – 7 hodinových celkoch každý druhý týždeň. Vyučovacia hodina na odbornom výcviku trvá 60 minút. Delenie skupín stanovuje platná legislatíva.

Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Vnútroškolného poriadku školy a Prevádzkového poriadku strediska praktického vyučovania. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidla správania sa žiakov v teoretickom a praktickom vyučovaní a príprave. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Žiaci sa s nim oboznamujú každý rok na prvej vyučovacej hodine prvý deň školského roka a podpisujú v osobitnom zázname svojím podpisom jeho rešpektovanie. Táto skutočnosť je zaznamenaná aj v triednych knihách.

Na začiatku každého školského roka sú realizované stretnutia s rodičmi žiakov prvého ročníka, kde sa zoznamujú s učiteľmi, kolektívom v triede, získavajú informácie o škole, jej štýle práce, organizácii vyučovania a odborného výcviku, metódach a prostriedkoch hodnotenia, plánovanými aktivitami na škole a osobitnými predpismi odborného výcviku na kmeňových a zmluvných pracoviskách. Sú oboznámení s ich povinnosťami, právami a postupmi. Zároveň majú možnosť prezrieť si celú školu.

Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi platnou legislatívou a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť.

O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania záverečných a opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní.

Ukončovanie štúdia a organizácia záverečnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom. Cieľom záverečnej skúšky je overenie vedomostí, zručností a kompetencií žiakov v rozsahu učiva určeného vzdelávacími štandardmi tohto štátneho vzdelávacieho programu. Záverečná skúška sa člení na praktickú a teoretickú časť. Záverečná skúška sa koná v riadnom alebo mimoriadnom skúšobnom období v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi pred skúšobnou komisiou. Klasifikácia žiaka na záverečnej skúške je vyjadrená stupňom prospechu alebo percentom úspešnosti. Celkové hodnotenie záverečnej skúšky vychádza z klasifikácie jej praktickej a teoretickej časti. Dokladom o získanom vzdelaní je vysvedčenie o záverečnej skúške. Dokladom o získanej kvalifikácii je výučný list.

Kurzy, exkurzie, športové a iné akcie sa organizujú v rámci 7 týždňov školského roka. Kurzy nevyhnutné pre výkon povolania vyplývajúce z kompetencií (profilu) absolventa sa môžu vykonávať aj ako súčasť odborného výcviku. Organizácia exkurzií je súčasťou praktického a teoretického vyučovania a zameriavajú sa na poznávanie zelených technológií a na výstavy a prezentácie nových výrobkov a technológií. Exkurzie sa konajú v každom ročníku s pedagogickým dozorom a počtom žiakov v zmysle platných predpisov. Odborný obsah exkurzií vyplýva z obsahu učebných osnov odboru štúdia a plánuje sa v ročných plánoch práce školy.

Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovných poradcov, manažmentu školy a jednotlivých vyučujúcich všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia Rodičovskej rady a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia a sociálni partneri. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkoch školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou.

Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a praktického vyučovania na záver každého ročníka. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Ukážky prác žiakov sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni.

8.4 Dištančné vzdelávanie

V učebnom odbore kuchár/kuchárka **nebude škola vzdelávať žiakov dištančnou formou** v súlade s § 54 ods. 2 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

V prípade, ak sa bude v škole v tomto odbore vyučovanie uskutočňovať aj dištančnou formou štúdia, škola stanoví v tomto školskom vzdelávacom programe pravidlá dištančného vzdelávania nasledovne v rozsahu - vymedzí ciele, spôsoby výchovno-vzdelávacej činnosti, systém hodnotenia žiakov a ďalšie postupy v záujme optimalizovania edukačného procesu. Pri prechode školy na dištančné vzdelávanie sa vyučovanie nebude prerušovať, ale zmení formu. V tomto odbore možno dištančnou formou vyučovať iba v rámci teoretického vyučovania, maximálne v rozsahu 10% vyučovacích hodín za školský rok v príslušnom ročníku. Všetky povinnosti týkajúce sa účasti a aktivity na vyučovaní zostávajú nezmenené pre vyučujúcich, žiakov a rodičov, pričom dištančné vzdelávanie sa môže realizovať na úrovni jednotlivca, skupiny, triedy alebo ročníka.

Pred začiatkom nástupu na dištančné vzdelávanie bude oboznámený každý učiteľ a žiak, vrátane zákonných zástupcov žiakov s tým, akým spôsobom bude prebiehať výučba. Riaditeľka školy rozhodne o platforme, ktorá sa bude pri elektronickej komunikácii používať.

Dôvodom zavedenia dištančného vzdelávania v odbore môže byť napr. určenie časových intervalov, vyučovanie s obmedzeným počtom žiakov, pri vyučovaní prioritne určenom pre deti zo sociálne znevýhodneného prostredia alebo žiakov so špeciálnymi výchovnovzdelávacími potrebami a pod.

Dištančné vzdelávanie v čase mimoriadneho prerušenia školského vyučovania v školách v súlade s § 150 ods. 8 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov sa bude realizovať podľa osobitných predpisov.

8.5 Vzdelávanie cudzincov

Vzdelávanie detí cudzincov v našej škole je legislatívne zabezpečené § 146 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov. Podľa tohto zákona (§ 146 ods. 2) sa deťom cudzincov s povoleným pobytom na území Slovenskej republiky, deťom žiadateľov o udelenie azylu a deťom Slovákov žijúcich v zahraničí „poskytuje výchova a vzdelávanie, ubytovanie a stravovanie v školách za tých istých podmienok ako občanom Slovenskej republiky.“

Podmienky vzdelávania detí cudzincov v školách v Slovenskej republike upravuje:

- zákon č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov, § 146 Vzdelávanie cudzincov,
- zákon č. 596/2003 Z. z. o štátnej správe v školstve a školskej samospráve a o zmene a doplnení niektorých zákonov, § 10 ods. 13,
- zákon č. 597/2003 Z. z. o financovaní základných škôl, stredných škôl a školských zariadení.

8.6 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiene práce a ochrana pred požiarom je neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania, osobitne odborného výcviku. Postupuje sa podľa platných predpisov, nariadení, vyhlášok, noriem a pod. Priestory, v ktorých prebieha teoretické a praktické vyučovanie musia zodpovedať platným právnym predpisom, vyhláškam, technickým normám a predpisom ES.

najmä s odborným výcvikom, kde všetky prebiehajúce školenia evidujeme v zápisníku bezpečnosti práce. Učitelia, MOV, žiaci a rodičia sú podrobne s týmito rizikami oboznámení. Riziká, ktoré sa nedajú eliminovať, sú čiastočne riešené osobitnými ochrannými prostriedkami, ktoré žiaci dostávajú bezplatne na základe Smernice riaditeľky školy. Ich používanie sa dôsledne kontroluje.

Problematika bezpečnosti a hygieny práce je podrobne popísaná vo Vnútrošnom poriadku školy, v Prevádzkových poriadkoch na strediskách a dielenských poriadkoch v dielniach školy. Žiaci ju musia poznať a rešpektovať. Prevádzkový a dielenský poriadok je verejne prístupný vo všetkých odborných učebniach a pracoviskách. Vnútrošný poriadok školy je prístupný na web stránke školy.

Škola má spracovanú Metodickú osnovu vstupného školenia bezpečnosti práce, dodržiavania osobnej hygieny a protipožiarnej ochrany pre žiakov a učiteľov. Žiaci sú s predpismi podrobne oboznámení a poučení vždy v úvodných hodinách jednotlivých predmetov. Obsahom školenia sú predpisy a normy používané v odbore kuchár/kuchárka, miesta, na ktorých sú umiestnené lekárničky prvej pomoci, vybrané ustanovenia vyhlášky o evidencii úrazoch detí, žiakov a študentov, traumatologického plánu, nariadenie vlády o ochrane zdravia zamestnancov pri práci, o bezpečnej prevádzke a používaní strojov, Zákonníka práce, o prácach mladistvých, poskytovaní prvej pomoci, o požiarnej nebezpečnosti v organizácii, inštruktáži používania prenosných hasiacich prístrojov a pod.

Na odbornom výcviku sa žiaci zoznamujú s návodmi na obsluhu pracovného náradia, jednotlivých strojov, prístrojov a zariadení a prevádzkovými bezpečnostnými a hygienickými predpismi.

9 OSOBITOSTI A PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ZDRAVOTNÝM ZNEVÝHODNENÍM A ŽIAKOV S NADANÍM V SÚLADE S PRINCÍPMI INKLUZÍVNEHO VZDELÁVANIA V UČEBNOM ODBORE 6455 H kuchár/kuchárka

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb Piešťanská 2262/80 915 01 Nové Mesto nad Váhom
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6455 H kuchár/kuchárka
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma výchovy a vzdelávania	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR	3
Vyučovací jazyk	štátny jazyk

Žiak so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej aj „ŠVVP“) je žiak, ktorý má zariadením poradenstva a prevencie diagnostikované špeciálne výchovno-vzdelávacie potreby. Špeciálnou výchovno-vzdelávacou potrebou je požiadavka na úpravu podmienok (cieľov a obsahu, foriem, metód, prostredia a prístupov) vo výchove a vzdelávaní pre žiaka. Zohľadnenie individuálnych potrieb žiaka sa realizuje s cieľom zabezpečiť mu rovnocenný prístup k vzdelávaniu, primeraný rozvoj schopností a osobnosti, a s cieľom dosiahnuť primeraný stupeň vzdelania a primerané začlenenie do spoločnosti.

Žiak so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami je:

a) žiak so zdravotným znevýhodnením, t. j.:

- žiak so zdravotným postihnutím (s mentálnym postihnutím, so sluchovým postihnutím, so zrakovým postihnutím, s telesným postihnutím, s narušenou komunikačnou schopnosťou, s autizmom alebo ďalšími pervazívnymi vývinovými poruchami, s viacnásobným postihnutím),
- žiak chorý alebo zdravotne oslabený, žiak s vývinovými poruchami (poruchou aktivity a pozornosti, s vývinovou poruchou učenia, žiak s poruchou správania),

b) žiak zo sociálne znevýhodneného prostredia,

c) žiak s nadaním.

Žiak so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa vzdeláva podľa školského vzdelávacieho programu a učebného plánu školy. Ak špeciálne výchovno-vzdelávacie potreby neumožňujú žiakovi, aby sa vzdelával podľa školského vzdelávacieho programu školy, žiak sa vzdeláva podľa individuálneho vzdelávacieho programu.

Kuchár, kuchárka pracuje prevažne v kuchynských prevádzkach hotelov, reštaurácií, nemocníc, školského a závodného stravovania. Pracuje sa v prostredí vyšších teplôt a potravinových arómov, často i v zmennej prevádzke. Požaduje sa obratnosť prstov a rúk, chuťové a čuchové rozlišovacie schopnosti. Vyžaduje sa platný zdravotný preukaz.

Zdravotný stav uchádzačov o štúdium a vhodnosť štúdia v odbore posudzuje lekár. V prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

Telesné postihnutie	Vyžaduje sa dobrý zdravotný stav uchádzačov s nenarušenou pohyblivosťou, pre výkon povolania v osobných službách sa vyžaduje zdravotný preukaz. Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné zariadenia poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.
Mentálne postihnutie	Učebný odbor nie je vhodný pre uchádzačov s mentálnym postihnutím.

Zrakové postihnutie	Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné zariadenia poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.
Sluchové postihnutie	Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné zariadenia poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.
Špecifické poruchy učenia	Záleží od individuálneho prípadu, nakoľko sú špecifické vývinové poruchy učenia kompenzované. Dôležité je posúdiť stupeň narušenia schopnosti žiaka pochopiť a aplikovať poznatky profilových predmetov (chápanie mechanických vzťahov, plošná a priestorová predstavivosť, počtárska zručnosť). Vhodnosť učebného odboru pre žiakov so špecifickými vývinovými poruchami učenia treba konzultovať so zariadeniami poradenstva a prevencie.
Žiaci zo sociálne znevýhodneného prostredia	Žiakov zo SZP je vhodné integrovať do SŠ, pokiaľ sú fyzicky a psychicky spôsobilí na výkon povolania nadväzujúceho na učebný odbor kuchár/kuchárka. Integrácia musí zahŕňať ich aktivizáciu, motiváciu, pestovanie pozitívneho vzťahu k práci, povolaniu, rozvoj profesijných záujmov.

10 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV V UČEBNOM ODBORE 6455 H kuchár/kuchárka

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb Piešťanská 2262/80 915 01 Nové Mesto nad Váhom
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6455 H kuchár/kuchárka
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma výchovy a vzdelávania	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR	3
Vyučovací jazyk	štátny jazyk

Stredná odborná škola obchodu a služieb v Novom Meste nad Váhom považuje vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého procesu. Naším cieľom je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. Hodnotenie žiaka vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať. Preto neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia musí byť aj konkrétne odporúčanie alebo rada, ako má žiak ďalej postupovať, aby svoje nedostatky odstránil. Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov.

Skúšanie

Počas skúšania budeme preverovať, čo žiak vie a čo nevie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom – zisťujeme stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrne po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomne (didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, projekty, a pod.). Skúšaním budeme preverovať výkon žiaka z hľadiska jeho relatívneho výkonu (porovnáme výkon žiaka s výkonmi ostatných žiakov) alebo individuálneho výkonu (porovnáme jeho súčasný výkon s jeho prechádzajúcim výkonom). Pri každom skúšaní budeme preverovať výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup. Dôležitou súčasťou skúšania je aj formatívne hodnotenie, ktoré považujeme za významnú súčasť motivácie žiaka do jeho ďalšej práce, za súčasť spätnej väzby medzi učiteľom a žiakom.

Hodnotenie

Cieľom hodnotenia žiaka v škole je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky a kde má rezervy. Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov.

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať rôznymi formami: slovom, číslom, známkou. V rámci hodnotenia budeme preverovať výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá budú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov budú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k znížovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

10.1 Pravidlá hodnotenia žiakov

V učebnom odbore 6455 H kuchár/kuchárka:

Súhrnné aj priebežné hodnotenie žiaka v každom vyučovacom predmete bude vykonané formou klasifikácie klasifikačným stupňom.

- **Počas štúdia** hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy**, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu. Ku každému vzdelávaciemu výstupu vymedzujeme kritériá hodnotenia, učebné zdroje, medzipredmetové vzťahy a metódy a prostriedky hodnotenia, ktoré sú v súlade s cieľmi vyučovacieho predmetu a jeho výchovnými a vzdelávacími stratégiami. Tým zabezpečíme komplexnosť vedomostí a ich aplikáciu.

Nasledujúce **pravidlá** sú **platné pre celé obdobie vzdelávania žiaka** a sú v súlade so spoločenskými výchovnými a vzdelávacími stratégiami na úrovni školy:

1. Hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne.
2. Žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií.
3. Znáмка z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka.
4. Vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo.
5. Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva.
6. Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činností žiakov, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi a podľa potreby s psychologickými a sociálnymi pracovníkmi.
7. Pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu.
8. Výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne.
9. V predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode.
10. Písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu.
11. Významným prvkom procesu učenia je práca s chybou.

Pri hodnotení žiakov **počas jeho štúdia jednotlivých predmetov** sa podľa povahy predmetu zameriavame predovšetkým na:

- **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou teoretického zamerania.**

Hodnotíme hlavne ucelenosť, presnosť, trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, kvalitu, rozsah získaných spôsobilostí, schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a najmä praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí. Posudzuje sa kvalita myslenia, jeho logika, samostatnosť a tvorivosť, aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o tieto činnosti a vzťah k týmto činnostiam, výstižnosť a odborná jazyková správnosť ústneho a písomného prejavu, kvalita výsledkov činností, osvojené metódy samostatného štúdia.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitosti, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov.
- Preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti.
- Prezentoval kvalitu myslenia, predovšetkým jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť.
- Mal aktívny prístup, záujem a vzťah k daným činnostiam.
- Preukázal presný, výstižný, odborný a jazykovo správny ústny a písomný prejav.
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
- Si osvojil účinné metódy a formy štúdia.

- **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania.**

Hodnotí sa vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládania účelných spôsobov práce, využívanie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov činnosti, organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov a bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov a energie.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Si osvojil praktické zručností a návyky a ich využitie.
- Preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť.
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
- Zvládol efektívne spôsoby práce a organizáciu vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiaval na pracovisku poriadok.
- Dodržiaval predpisy o BOZP a starostlivosť o životné prostredie.
- Hospodárne využíval suroviny, materiál, energiu, prekonal prekážky v práci.
- Zvládol obsluhu a údržbu laboratórnych zariadení, používaných prístrojov, nástrojov a náradia, prekonal prekážky v práci.

• **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania.**

Hodnotíme hlavne tvorivosť a samostatnosť prejavu, osvojenie potrebných vedomostí a zručností, ich tvorivú aplikáciu, poznávanie zákonitostí daných činností a ich uplatňovanie vo vlastnej činnosti, kvalitu prejavu, vzťah žiaka k činnostiam a jeho záujem o tieto činnosti, estetické vnímanie, prístup k umeleckému dielu a estetike spoločnosti, rešpekt k tradíciám, kultúrnemu a historickému dedičstvu našej krajiny, aktívne zapojenie sa do kultúrneho diania a športových akcií.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu.
- Si osvojil potrebné vedomosti, skúsenosti, činnosti a ich tvorivú aplikáciu.
- Prezentoval poznatky o zákonitostiach daných činností a uplatnil ich vo vlastnej činnosti.
- Preukázal kvalitu prejavu.
- Preukázal vzťah a záujem o dané činnosti.
- Prezentoval estetické vnímanie, svoj prístup k umeleckému dielu a skomentoval estetické reakcie spoločnosti.

Súčasťou hodnotenia má byť aj **sebahodnotenie** žiakov, ich schopnosť posúdiť svoju vlastnú prácu, vynaložené úsilie, osobné možnosti a rezervy. Sebahodnotenie budeme orientovať na rozvoj kľúčových kompetencií a na očakávané vzdelávacie výstupy v danom vyučovacom predmete.

a) Sebahodnotenie kľúčových kompetencií

Sebahodnotenie kľúčových kompetencií žiak realizuje rozhovorom s vyučujúcim 2 x do roka pri záverečnej klasifikácii predmetu. Hodnotenie učiteľ komentuje ústne. Dosiahnuté výsledky žiakov prezentuje vyučujúci v príslušnej predmetovej komisii s cieľom spoločného riešenia problému žiaka (žiakov) príslušnej triedy.

Učiteľ pomáha žiakovi so sebahodnotením pomocnými otázkami, pričom žiak môže použiť nasledovné vyjadrenia, napr:

- vždy, celkom samostatne, občas s pomocou,
- väčšinou, väčšinou samostatne, občas s pomocou,
- takmer vždy, skoro samostatne, s malou pomocou,
- niekedy samostatne, niekedy potrebujem pomoc,
- potrebujem pomoc, pretože potom sa mi darí aj samostatne,
- zriedka, takmer vždy potrebujem pomoc a radu,
- zatiaľ sa mi nedarí a pod.

b) Sebahodnotenie vzdelávacích výstupov

Žiak má možnosť zamyslieť sa nad svojou prácou, vedomosťami a zručnosťami, ale aj postojmi a vlastnosťami. Zvažuje svoje pozitíva a negatíva, uvažuje nad tým, kde sa dopustil chýb, aké sú príčiny jeho problémov, ako ich môže odstrániť a ako môže s nimi naďalej

pracovať. Vedeť žiakov k hodnoteniu vlastného pokroku v danom predmete. Žiak ústnou formou vyjadruje, čo sa za určité obdobie naučil, v čom sa zdokonalil, v čom by sa chcel zlepšiť. Hodnotenie sa realizuje pri ústnom skúšaní žiakov, resp. pri záverečnom hodnotení predmetu. Hodnotenie učiteľ komentuje ústne. Pri vyhodnotení učiteľ použije primeraný komentár (dodržiava pedagogickú etiku).

Hodnotíme nasledovné:

- **Prácu v škole:** pripravenosť na vyučovanie, aktívne zapojenie sa do výučby, prezentácia vedomostí, zručností a kompetencií.
- **Vzdelávacie výstupy:** podľa kritérií hodnotenia
- **Domácu prípravu:** formálne a podľa kritérií hodnotenia.
- **Práce žiakov:** didaktické testy, písomné práce, úlohy, eseje, cvičenia, praktické cvičenia, projekty, skupinové projekty, prípadové štúdie, laboratórne cvičenia, prezentácie, súťaže, hry, simulácie a situačné štúdie, výrobky, činnosti, a pod.
- **Správanie:** v škole, na verejnosti, spoločenských aktivitách, odbornom výcviku, súťažiach, výstavách a pod.

Obdobie hodnotenia:

- **Denne.**
- **Mesačne.**
- **Štvrťročne.**
- **Polročne.**
- **Ročne.**

Všeobecné pokyny pre hodnotenie podľa predmetov:

Slovenský jazyk a literatúra

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu podľa zásad metodického usmernenia MŠ SR č. 21/2011 – R zo dňa 1. mája 2011 a pravidiel uvedené v tomto ŠkVP v kapitole 10.1.

- ústna forma (zohľadniť aktivitu; hodnotenie známkou)
- písomnými testami (hodnotenie skórovaním)
- hodnotením výstupov zadaní a projektov

Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci nasledovne:

TEST:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 80,1 % = chválitebný
80 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 50,1 % = dostatočný
50 - 0 % = nedostatočný

PÍSMOMNÉ a ÚSTNE SKÚŠANIE:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 75,1 % = chválitebný
75 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 45,1 % = dostatočný
45 - 0 % = nedostatočný

PROJEKTY A ZADANIA:

Hodnotí sa:

- správnosť a presnosť pri riešení úloh,
- schopnosť samostatného úsudku,

- schopnosť výstižná formulácia s využitím odbornej terminológie,
- celková kvalita vypracovania a prehľadnosť
- ústny prejav pri prezentácii

DIKTÁT:

0 – 2 chyby	– 1
3 – 5 chýb	– 2
6 – 8 chýb	– 3
9 – 11 chýb	– 4
12 a viac	- 5

Anglický jazyk

Všeobecné pokyny hodnotenia:

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu podľa zásad metodického usmernenia MŠ SR č. 21/2011 – R zo dňa 1. mája 2011 a pravidiel uvedené v tomto ŠkVP v kapitole 10.1.

- ústna forma (zohľadniť aktivitu; hodnotenie známkou)
- písomnými testami (hodnotenie skórovaním)
- hodnotením výstupov zadaní a projektov

Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci nasledovne:

TEST:

100 % - 90,1 % = výborný
 90 % - 80,1 % = chválitebný
 80 % - 60,1 % = dobrý
 60 %- 50,1 % = dostatočný
 50 - 0 % = nedostatočný

PÍSMENNÉ a ÚSTNE SKÚŠANIE:

100 % - 90,1 % = výborný
 90 % - 75,1 % = chválitebný
 75 % - 60,1 % = dobrý
 60 %- 45,1 % = dostatočný
 45 - 0 % = nedostatočný

PROJEKTY A ZADANIA:

Hodnotí sa:

- správnosť a presnosť pri riešení úloh,
- schopnosť samostatného úsudku,
- schopnosť výstižná formulácia s využitím odbornej terminológie,
- celková kvalita vypracovania a prehľadnosť
- ústny prejav pri prezentácii

Etická výchova

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu podľa zásad metodického usmernenia MŠ SR č. 21/2011 – R zo dňa 1. mája 2011 a pravidiel uvedené v tomto ŠkVP v kapitole 10.1.

- ústna forma (zohľadniť aktivitu; hodnotenie známkou)
- písomnými testami (hodnotenie skórovaním)
- hodnotením výstupov zadaní a projektov

Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci nasledovne:

TEST:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 80,1 % = chválitebný
80 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 50,1 % = dostatočný
50 - 0 % = nedostatočný

PÍŠOMNÉ a ÚŠTNE ŠKÚŠANIE:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 75,1 % = chválitebný
75 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 45,1 % = dostatočný
45 - 0 % = nedostatočný

PROJEKTY A ZADANIA:

Hodnotí sa:

- správnosť a presnosť pri riešení úloh,
- schopnosť samostatného úsudku,
- schopnosť výstižná formulácia s využitím odbornej terminológie,
- celková kvalita vypracovania a prehľadnosť
- ústny prejav pri prezentácii

Náboženská výchova

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu podľa zásad metodického usmernenia MŠ SR č. 21/2011 – R zo dňa 1. mája 2011 a pravidiel uvedené v tomto ŠkVP v kapitole 10.1.

- ústna forma (zohľadniť aktivitu; hodnotenie známkou)
- písomnými testami (hodnotenie skórovaním)
- hodnotením výstupov zadaní a projektov

Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci nasledovne:

TEST:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 80,1 % = chválitebný
80 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 50,1 % = dostatočný
50 - 0 % = nedostatočný

PÍŠOMNÉ a ÚŠTNE ŠKÚŠANIE:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 75,1 % = chválitebný
75 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 45,1 % = dostatočný
45 - 0 % = nedostatočný

PROJEKTY A ZADANIA:

Hodnotí sa:

- správnosť a presnosť pri riešení úloh,
- schopnosť samostatného úsudku,

- schopnosť výstižná formulácia s využitím odbornej terminológie,
- celková kvalita vypracovania a prehľadnosť
- ústny prejav pri prezentácii

Občianska náuka

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu podľa zásad metodického usmernenia MŠ SR č. 21/2011 – R zo dňa 1. mája 2011 a pravidiel uvedené v tomto ŠkVP v kapitole 10.1.

- ústna forma (zohľadniť aktivitu; hodnotenie známkou)
- písomnými testami (hodnotenie skórovaním)
- hodnotením výstupov zadaní a projektov

Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci nasledovne:

TEST:

100 % - 90,1 % = výborný
 90 % - 80,1 % = chválitebný
 80 % - 60,1 % = dobrý
 60 %- 50,1 % = dostatočný
 50 - 0 % = nedostatočný

PÍŠOMNÉ a ÚSTNE SKÚŠANIE:

100 % - 90,1 % = výborný
 90 % - 75,1 % = chválitebný
 75 % - 60,1 % = dobrý
 60 %- 45,1 % = dostatočný
 45 - 0 % = nedostatočný

PROJEKTY A ZADANIA:

Hodnotí sa:

- správnosť a presnosť pri riešení úloh,
- schopnosť samostatného úsudku,
- schopnosť výstižná formulácia s využitím odbornej terminológie,
- celková kvalita vypracovania a prehľadnosť
- ústny prejav pri prezentácii

Chémia

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu podľa zásad metodického usmernenia MŠ SR č. 21/2011 – R zo dňa 1. mája 2011 a pravidiel uvedené v tomto ŠkVP v kapitole 10.1.

- ústna forma (zohľadniť aktivitu; hodnotenie známkou)
- písomnými testami (hodnotenie skórovaním)
- hodnotením výstupov zadaní a projektov

Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci nasledovne:

TEST:

100 % - 90,1 % = výborný
 90 % - 80,1 % = chválitebný
 80 % - 60,1 % = dobrý
 60 %- 50,1 % = dostatočný
 50 - 0 % = nedostatočný

PÍŠOMNÉ a ÚSTNE SKÚŠANIE:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 75,1 % = chválibečný
75 % - 60,1 % = dobrý
60 % - 45,1 % = dostatočný
45 - 0 % = nedostatočný

PROJEKTY A ZADANIA:

Hodnotí sa:

- správnosť a presnosť pri riešení úloh,
- schopnosť samostatného úsudku,
- schopnosť výstižná formulácia s využitím odbornej terminológie,
- celková kvalita vypracovania a prehľadnosť
- ústny prejav pri prezentácii

Matematika

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu podľa zásad metodického usmernenia MŠ SR č. 21/2011 – R zo dňa 1. mája 2011 a pravidiel uvedené v tomto ŠkVP v kapitole 10.1.

- ústna forma (zohľadniť aktivitu; hodnotenie známku)
- písomnými testami (hodnotenie skórovaním)
- hodnotením výstupov zadaní a projektov

Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci nasledovne:

TEST:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 80,1 % = chválibečný
80 % - 60,1 % = dobrý
60 % - 50,1 % = dostatočný
50 - 0 % = nedostatočný

PÍŠOMNÉ a ÚSTNE SKÚŠANIE:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 75,1 % = chválibečný
75 % - 60,1 % = dobrý
60 % - 45,1 % = dostatočný
45 - 0 % = nedostatočný

PROJEKTY A ZADANIA:

Hodnotí sa:

- správnosť a presnosť pri riešení úloh,
- schopnosť samostatného úsudku,
- schopnosť výstižná formulácia s využitím odbornej terminológie,
- celková kvalita vypracovania a prehľadnosť
- ústny prejav pri prezentácii

Telesná a športová výchova

Za najdôležitejšie pri hodnotení žiaka v telesnej a športovej výchove sa považuje nielen to, aké dôsledky zanechala táto činnosť na zlepšení jeho zdravia, pohybovej gramotnosti a výkonnosti, telesnej zdatnosti, ale vo väčšom rozsahu aj to, či žiak získal k tejto činnosti vzťah, či sa na nej so záujmom zúčastňoval, a to nielen v čase povinného vyučovania, ale aj mimo neho, či pociťoval z nej radosť a potešenie, či sa stala súčasťou jeho životného štýlu. Preto za základné ukazovatele hodnotenia žiaka sa považuje:

- posúdenie prístupu a postojov žiaka, najmä jeho vzťahu k pohybovej aktivite a vyučovaniu telesnej a športovej výchovy a jeho sociálneho správania a adaptácie;
- rozvoj telesných, pohybových a funkčných schopností žiaka, najmä rozvoj zdravotne orientovanej telesnej zdatnosti a pohybovej výkonnosti s prihliadnutím na individuálne predpoklady žiaka;
- proces učenia sa, osvojovania, zdokonaľovania a upevňovania pohybových zručností a teoretických vedomostí, najmä orientácia v obsahu učebných programov zostavených učiteľom;

Hodnotenie vzťahu žiaka k telesnej a športovej výchove realizuje učiteľ nielen na základe dlhodobého sledovania prejavov žiaka na vyučovaní, pri ktorej si všíma najmä jeho aktivitu, snahu, samostatnosť a tvorivosť, ale aj na základe jeho aktivity a angažovanosti v školskej i mimoškolskej záujmovej telovýchovnej a športovej činnosti. Úroveň poznatkov v telesnej výchove a športe posudzuje priebežne v procese a môže si na to vytvárať i pomocné vedomostné testy. Na hodnotenie telesného rozvoja, telesnej zdatnosti a všeobecnej pohybovej výkonnosti sa odporúča používať batérie somatometrických a motorických testov. Na hodnotenie zvládnutia obsahu učebných programov používa učiteľ pomocné posudzovacie škály, využíva testy špeciálnej pohybovej výkonnosti a pridrižiava sa štandardov. Súhrnné hodnotenie žiaka je vyjadrené na vysvedčení. Ide o také súhrnné hodnotenie, aké sa na danej škole používa aj v iných vyučovacích predmetoch. Odporúča sa však priebežne počas vyučovania využívať najmä slovné hodnotenie, pretože umožňuje presnejšie vyjadriť klady a nedostatky žiakov a pre mnohých, a to osobitne pre dievčatá, je dôležitým a často aj silnejším motivačným činiteľom.

OŽaZ

Hodnotenie vedomostí a zručností žiakov z učiva nie je unifikované a nie je predpísaná ani ich klasifikácia. Zjednotenie požiadaviek na výkony žiakov preto predstavujú vzdelávacie štandardy. Nadväzujú na učebné osnovy v ktorých je vymedzený obsah základného učiva v tematických celkoch, ktoré tvorí obsahový štandard. Výkonový štandard, ktorý konkretizuje požiadavky na žiakov je súčasťou štandardov.

V zmysle kvantitatívnom sa jedná o minimum vedomostí a zručností. Ich hodnotenie je v kategóriách splnil – nesplnil. Za splnený štandard pre určitú skupinu žiakov (triedu záverečného ročníka) sa považuje výsledok splnenia požiadaviek u 75 % žiakov v danom tematickom celku. Uvedené štandardy prezentujú spôsob použitia, a možno ich využívať aj alternatívne podľa prebratého učiva. Ich overovanie by sa malo realizovať najmä na záver štvrtého účelového cvičenia a pred ukončením kurzu na ochranu života a zdravia.

Ekonomika prevádzky obchodu a služieb

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu podľa zásad metodického usmernenia MŠ SR č. 21/2011 – R zo dňa 1. mája 2011 a pravidiel uvedené v tomto ŠkVP v kapitole 10.1.

- ústna forma (zohľadniť aktivitu; hodnotenie známku)
- písomnými testami (hodnotenie skórovaním)
- hodnotením výstupov zadaní a projektov

Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci nasledovne:

TEST:

100 % - 90,1 % = výborný
 90 % - 80,1 % = chválitebný
 80 % - 60,1 % = dobrý
 60 %- 50,1 % = dostatočný
 50 - 0 % = nedostatočný

PÍ SOMNÉ a ÚSTNE SKÚŠANIE:

100 % - 90,1 % = výborný
 90 % - 75,1 % = chválitebný
 75 % - 60,1 % = dobrý
 60 %- 45,1 % = dostatočný
 45 - 0 % = nedostatočný

PROJEKTY A ZADANIA:

Hodnotí sa:

- správnosť a presnosť pri riešení úloh,
- schopnosť samostatného úsudku,
- schopnosť výstižná formulácia s využitím odbornej terminológie,
- celková kvalita vypracovania a prehľadnosť
- ústny prejav pri prezentácii

Úvod do sveta práce

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu podľa zásad metodického usmernenia MŠ SR č. 21/2011 – R zo dňa 1. mája 2011 a pravidiel uvedené v tomto ŠkVP v kapitole 10.1.

- ústna forma (zohľadniť aktivitu; hodnotenie známkou)
- písomnými testami (hodnotenie skórovaním)
- hodnotením výstupov zadaní a projektov

Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci nasledovne:

TEST:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 80,1 % = chválitebný
80 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 50,1 % = dostatočný
50 - 0 % = nedostatočný

PÍSMENNÉ a ÚSTNE SKÚŠANIE:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 75,1 % = chválitebný
75 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 45,1 % = dostatočný
45 - 0 % = nedostatočný

PROJEKTY A ZADANIA:

Hodnotí sa:

- správnosť a presnosť pri riešení úloh,
- schopnosť samostatného úsudku,
- schopnosť výstižná formulácia s využitím odbornej terminológie,
- celková kvalita vypracovania a prehľadnosť
- ústny prejav pri prezentácii

Spoločenská komunikácia

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu podľa zásad metodického usmernenia MŠ SR č. 21/2011 – R zo dňa 1. mája 2011 a pravidiel uvedené v tomto ŠkVP v kapitole 10.1.

- ústna forma (zohľadniť aktivitu; hodnotenie známkou)
- písomnými testami (hodnotenie skórovaním)
- hodnotením výstupov zadaní a projektov

Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci nasledovne:

TEST:

100 % - 90,1 % = výborný

90 % - 80,1 % = chválitebný
80 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 50,1 % = dostatočný
50 - 0 % = nedostatočný

PÍSMENNÉ a ÚSTNE SKÚŠANIE:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 75,1 % = chválitebný
75 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 45,1 % = dostatočný
45 - 0 % = nedostatočný

PROJEKTY A ZADANIA:

Hodnotí sa:

- správnosť a presnosť pri riešení úloh,
- schopnosť samostatného úsudku,
- schopnosť výstižná formulácia s využitím odbornej terminológie,
- celková kvalita vypracovania a prehľadnosť
- ústny prejav pri prezentácii

Potraviný a výživa

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu podľa zásad metodického usmernenia MŠ SR č. 21/2011 – R zo dňa 1. mája 2011 a pravidiel uvedené v tomto ŠkVP v kapitole 10.1.

- ústna forma (zohľadniť aktivitu; hodnotenie známku)
- písomnými testami (hodnotenie skórovaním)
- hodnotením výstupov zadaní a projektov

Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci nasledovne:

TEST:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 80,1 % = chválitebný
80 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 50,1 % = dostatočný
50 - 0 % = nedostatočný

PÍSMENNÉ a ÚSTNE SKÚŠANIE:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 75,1 % = chválitebný
75 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 45,1 % = dostatočný
45 - 0 % = nedostatočný

PROJEKTY A ZADANIA:

Hodnotí sa:

- správnosť a presnosť pri riešení úloh,
- schopnosť samostatného úsudku,
- schopnosť výstižná formulácia s využitím odbornej terminológie,
- celková kvalita vypracovania a prehľadnosť
- ústny prejav pri prezentácii

Stolovanie

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu podľa zásad metodického usmernenia MŠ SR č. 21/2011 – R zo dňa 1. mája 2011 a pravidiel uvedené v tomto ŠkVP v kapitole 10.1.

- ústna forma (zohľadniť aktivitu; hodnotenie známkou)
- písomnými testami (hodnotenie skórovaním)
- hodnotením výstupov zadaní a projektov

Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci nasledovne:

TEST:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 80,1 % = chválitebný
80 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 50,1 % = dostatočný
50 - 0 % = nedostatočný

PÍSOMNÉ a ÚSTNE SKÚŠANIE:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 75,1 % = chválitebný
75 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 45,1 % = dostatočný
45 - 0 % = nedostatočný

PROJEKTY A ZADANIA:

Hodnotí sa:

- správnosť a presnosť pri riešení úloh,
- schopnosť samostatného úsudku,
- schopnosť výstižná formulácia s využitím odbornej terminológie,
- celková kvalita vypracovania a prehľadnosť
- ústny prejav pri prezentácii

Technológia

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu podľa zásad metodického usmernenia MŠ SR č. 21/2011 – R zo dňa 1. mája 2011 a pravidiel uvedené v tomto ŠkVP v kapitole 10.1.

- ústna forma (zohľadniť aktivitu; hodnotenie známkou)
- písomnými testami (hodnotenie skórovaním)
- hodnotením výstupov zadaní a projektov

Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci nasledovne:

TEST:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 80,1 % = chválitebný
80 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 50,1 % = dostatočný
50 - 0 % = nedostatočný

PÍSOMNÉ a ÚSTNE SKÚŠANIE:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 75,1 % = chválitebný
75 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 45,1 % = dostatočný

45 - 0 % = nedostatočný

PROJEKTY A ZADANIA:

Hodnotí sa:

- správnosť a presnosť pri riešení úloh,
- schopnosť samostatného úsudku,
- schopnosť výstižná formulácia s využitím odbornej terminológie,
- celková kvalita vypracovania a prehľadnosť
- ústny prejav pri prezentácii

Regionálna gastronómia

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu podľa zásad metodického usmernenia MŠ SR č. 21/2011 – R zo dňa 1. mája 2011 a pravidiel uvedené v tomto ŠkVP v kapitole 10.1.

- ústna forma (zohľadniť aktivitu; hodnotenie známkou)
- písomnými testami (hodnotenie skórovaním)
- hodnotením výstupov zadaní a projektov

Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci nasledovne:

TEST:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 80,1 % = chválitebný
80 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 50,1 % = dostatočný
50 - 0 % = nedostatočný

PÍSMENNÉ a ÚSTNE SKÚŠANIE:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 75,1 % = chválitebný
75 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 45,1 % = dostatočný
45 - 0 % = nedostatočný

PROJEKTY A ZADANIA:

Hodnotí sa:

- správnosť a presnosť pri riešení úloh,
- schopnosť samostatného úsudku,
- schopnosť výstižná formulácia s využitím odbornej terminológie,
- celková kvalita vypracovania a prehľadnosť
- ústny prejav pri prezentácii

Aplikovaná informatika

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu podľa zásad metodického usmernenia MŠ SR č. 21/2011 – R zo dňa 1. mája 2011 a pravidiel uvedené v tomto ŠkVP v kapitole 10.1.

- ústna forma (zohľadniť aktivitu; hodnotenie známkou)
- písomnými testami (hodnotenie skórovaním)
- hodnotením výstupov zadaní a projektov

Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci nasledovne:

TEST:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 80,1 % = chválitebný
80 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 50,1 % = dostatočný
50 - 0 % = nedostatočný

PÍ SOMNÉ a ÚSTNE SKÚŠANIE:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 75,1 % = chválitebný
75 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 45,1 % = dostatočný
45 - 0 % = nedostatočný

PROJEKTY A ZADANIA:

Hodnotí sa:

- správnosť a presnosť pri riešení úloh,
- schopnosť samostatného úsudku,
- schopnosť výstižná formulácia s využitím odbornej terminológie,
- celková kvalita vypracovania a prehľadnosť
- ústny prejav pri prezentácii

Cvičenia z technológie a stolovania

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu podľa zásad metodického usmernenia MŠ SR č. 21/2011 – R zo dňa 1. mája 2011 a pravidiel uvedené v tomto ŠkVP v kapitole 10.1.

- ústna forma (zohľadniť aktivitu; hodnotenie známku)
- písomnými testami (hodnotenie skórovaním)
- hodnotením výstupov zadaní a projektov

Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci nasledovne:

TEST:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 80,1 % = chválitebný
80 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 50,1 % = dostatočný
50 - 0 % = nedostatočný

PÍ SOMNÉ a ÚSTNE SKÚŠANIE:

100 % - 90,1 % = výborný
90 % - 75,1 % = chválitebný
75 % - 60,1 % = dobrý
60 %- 45,1 % = dostatočný
45 - 0 % = nedostatočný

PROJEKTY A ZADANIA:

Hodnotí sa:

- správnosť a presnosť pri riešení úloh,
- schopnosť samostatného úsudku,
- schopnosť výstižná formulácia s využitím odbornej terminológie,

- celková kvalita vypracovania a prehľadnosť
- ústny prejav pri prezentácii

Hospodárske výpočty

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu podľa zásad metodického usmernenia MŠ SR č. 21/2011 – R zo dňa 1. mája 2011 a pravidiel uvedené v tomto ŠkVP v kapitole 10.1.

- ústna forma (zohľadniť aktivitu; hodnotenie známku)
- písomnými testami (hodnotenie skórovaním)
- hodnotením výstupov zadaní a projektov

Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci nasledovne:

TEST:

100 % - 90,1 % = výborný
 90 % - 80,1 % = chváľitebný
 80 % - 60,1 % = dobrý
 60 % - 50,1 % = dostatočný
 50 - 0 % = nedostatočný

PÍŠOMNÉ a ÚSTNE SKÚŠANIE:

100 % - 90,1 % = výborný
 90 % - 75,1 % = chváľitebný
 75 % - 60,1 % = dobrý
 60 % - 45,1 % = dostatočný
 45 - 0 % = nedostatočný

PROJEKTY A ZADANIA:

Hodnotí sa:

- správnosť a presnosť pri riešení úloh,
- schopnosť samostatného úsudku,
- schopnosť výstižná formulácia s využitím odbornej terminológie,
- celková kvalita vypracovania a prehľadnosť
- ústny prejav pri prezentácii

Odborný výcvik

Pri každom hodnotení žiakov v rámci tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu uvedenú v tomto ŠkVP v kapitole 10 (pre jednotlivcov, skupinu, pre ústne a písomné práce). Príprava didaktických testov, cieľových otázok pre skupinovú prácu, písomné cvičenia, projektové vyučovanie a frontálne skúšanie pripravuje vyučujúci v rámci tematických listov.

Po ukončení posledného tematického celku v danom vyučovacom predmete pripraví vyučujúci súborný didaktický test na overenie komplexných vedomostí a zručností žiakov. Otázky v didaktickom teste nesmú prevýšiť stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov v jednotlivých tematických celkoch. Kritériá hodnotenia musia byť súčasťou didaktického testu. Žiaci budú s nimi oboznámení pred absolvovaním didaktického testu. Hodnotiacia škála je daná určená v kapitole 10 tohto ŠkVP. Žiak má možnosť didaktický test opakovať, ak bol v prvom didaktickom teste neúspešný. Termín opakovania didaktického testu sa dohodne medzi skúšajúcim a žiakom. Výsledky didaktického testu sú významnou súčasťou sumatívneho hodnotenia.

Pokyny hodnotenia:

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu podľa zásad metodického usmernenia MŠ SR č. 21/2011 – R zo dňa 1. mája 2011 a pravidiel uvedené v tomto ŠkVP v kapitole 10.1.

- ústna forma (zohľadniť aktivitu; hodnotenie známku)
- písomnými testami (hodnotenie skórovaním)

Školské práce, didaktické testy, cieľové otázky pre skupinové práce a písomné cvičenia, projekty a zadania pripravuje vyučujúci v rámci tematických tém.

Po ukončení tematického celku pripraví súborný didaktický test na overenie komplexných vedomostí a zručností žiakov. Otázky v didaktickom teste nesmú neprevyšovať stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov v jednotlivých tematických celkoch. Školská práca sa píše na jednej vyučovacej hodine a opravuje sa tiež na jednej vyučovacej hodine. Oprava sa využije na individuálne vysvetlenie a precvičovanie javov, ktoré si podľa výsledkov zasluhujú pozornosť.

Kritériá hodnotenia sú súčasťou didaktického testu. Žiaci sú s nimi oboznámení pred absolvovaním didaktického testu. Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci nasledovne:

Test:

100% - 90,1% - 1
90% - 80,1% - 2
80% - 70,1% - 3
70% - 60,1% - 4
60% - 0% - 5

Ústna odpoveď:

100% - 90,1% - 1
90% - 80,1% - 2
80% - 70,1% - 3
70% - 60,1% - 4
60% - 0% - 5

Po ukončení štúdia hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy**, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v kompetenčnom profile absolventa nášho školského vzdelávacieho programu Stravovacie služby **formou záverečnej skúšky**. Cieľom záverečnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolania a odborných činností na ktoré sa pripravujú. Záverečná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom sumatívneho hodnotenia našich absolventov. Vykonaním ZS získajú naši absolventi na jednej strane odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolaní a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získaný výučný list, vysvedčenie o záverečnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

ZS pozostáva z praktickej časti a teoretickej časti.

Jednotlivé časti záverečnej skúšky (ZS) budú vychádzať z kompetencií schváleného školského vzdelávacieho programu, pričom ich obsah bude koncipovaný tak, aby žiak mal možnosť preukázať naplnenie kritérií hodnotenia.

V praktickej a teoretickej časti ZS sa overujú vedomosti žiaka vo vyžrebovanej téme. Ministerstvo školstva, výskumu, vývoja a mládeže SR v spolupráci s príslušnými stavovskými a profesijnými organizáciami vypracovali jednotné témy na praktickú aj teoretickú časť ZS.

Cieľom praktickej časti ZS je overiť úroveň osvojených zručností a schopností žiakov v jednotnom zadaní tém, využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru. Praktická časť ZS sa koná vždy pred teoretickou časťou. Praktická časť žiaka, ktorý sa pripravoval v SDV sa koná na pracovisku praktického vyučovania u zmluvných partnerov, ak sa škola a zamestnávateľ nedohodnú inak.

Cieľom teoretickej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov žiakov.

ZS pozostáva z komplexných tém s aplikáciou na učebný odbor 6455 H kuchár/kuchárka. Podrobnosti o ZS sú upravené platnými predpismi Ministerstva školstva, výskumu, vývoja a mládeže Slovenskej republiky.

Témy záverečnej skúšky

Témy ZS pripravuje Ministerstvo školstva, výskumu, vývoja a mládeže SR v spolupráci s príslušnými stavovskými a profesijnými organizáciami. Pri učebnom odbore kuchár/kuchárka je spolupráca s Republikovou úniou zamestnávateľov.

Pri ZS sledujeme nielen schopnosť žiaka využívať medzipredmetové vzťahy vo všeobecnej a odbornej zložke vzdelávania, ale aj úroveň jeho ústneho prejavu a to z jazykovej stránky a stránky správneho uplatňovania odbornej terminológie na **základe pravidiel hodnotenia žiakov**.

Každá z 25. tém teoretickej časti má niekoľko konkrétnych zadaní.

Na hodnotenie teoretickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné nasledovné kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov:

- porozumenie téme;
- správne používanie odbornej terminológie;
- vecnosť a správnosť odpovede;
- komplexnosť odpovede;
- samostatnosť prejavu;
- schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov.

Praktická časť obsahuje 5 tém, z ktorých si žiak vylosuje 1 tému. Každá téma má 4 konkrétne zadania úloh. Žiak v praktickej časti skúšky preukazuje, že je spôsobilý pracovnú úlohu analyzovať, zaobstarávať si informácie, vyhodnotiť a aplikovať vhodný postup spracovania úloh. Určuje si čiastkové úlohy a zostavuje podklady k spracovaniu úlohy. Žiak preukazuje schopnosť plánovať a koordinovať svoju prácu a môže zdokumentovať postup pracovných úkonov (činností), skontrolovať a sfinalizovať výsledok práce. Žiak počas celého procesu dodržiava technické normy a pravidlá BOZP, PO, pravidlá hygieny a HACCP. Poslednou fázou je odovzdanie výsledkov práce, poskytovanie odborných informácií, môže zostavovať preberací protokol, zhodnotenie a zdokumentovanie výsledkov práce.

V rámci praktickej časti záverečnej skúšky musia byť preukázané predovšetkým nasledovné zručnosti a hygienické návyky:

- úroveň prípravných prác;
- správnosť normovania;
- zosúladenie a následnosť operácií;
- vhodnosť použitia pomôcok;
- manipulácia s pomôckami a surovinami;
- zručnosti v spracovaní surovín, estetika a úprava jedla;
- vzhľad, konzistencia a výsledná chuť jedál.

Na hodnotenie praktickej časti záverečnej skúšky sú smerodajné všeobecné kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov:

- pochopenie úlohy;
- analýza úlohy;
- voľba postupu;
- voľba a použitie pomôcok, špeciálnych zariadení, prístrojov a materiálov;
- organizácia práce;
- dodržiavanie noriem, hygieny a pravidiel bezpečnosti práce; ochrana životného prostredia;
- výsledok práce.

Hodnotenie vzdelávacích výstupov bude založené na kritériách hodnotenia.

Pre hodnotenie ústneho prejavu na záverečnej skúške sú stanovené nasledovné všeobecné kritériá:

Stupeň hodnotenia	Kritériá hodnotenia ústneho prejavu (prezentácia prejavu)
Výborný	• Kontaktoval sa s poslucháčmi. • Rečníkovi bolo dobre rozumieť. • Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná. • Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené. • Slovná zásoba bola výrazovo bohatá.

	• Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety. • Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád. • Prejav bol výzvou k diskusi
Chváľitebný	• Kontaktoval sa s poslucháčmi. • Rečníkovi bolo dobre rozumieť. • Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná. • Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené. • Slovná zásoba bola výrazovo bohatá. • Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety. • Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád. • Prejav mohol byť výzvou k diskusi
Dobrý	• Čiastočne sa kontaktoval s poslucháčmi. • Rečníkovi bolo niekedy zle rozumieť. • Prejav nemal výraznú hlavnú myšlienku. • Príklady boli uplatnenie iba niekedy. • Slovná zásoba bola postačujúca. • Vyskytovali sa jazykové chyby a chyby v stavbe vety. • Dĺžka prejavu bola primeraná. • Prejav nebol výzvou k diskusi
Dostatočný	• Minimálne sa kontaktoval s poslucháčmi. • Rečníkovi bolo zle rozumieť. • Prejav nebol presvedčivý. • Ústny prejav bol zle štruktúrovaný, hlavná myšlienka bola nevýrazná. • Príklady boli nefunkčné. • Slovná zásoba bola malá. • Vyskytovali sa časté chyby v jazyku a chyby v stavbe vety. • Dĺžka prejavu nezodpovedala téme.
Nedostatočný	• Chýbal kontakt s poslucháčmi. • Rečníkovi nebolo vôbec rozumieť. • Prejav nebol presvedčivý ani zaujímavý. • Chýbala hlavná myšlienka. • Chýbali príklady. • Slovná zásoba bola veľmi malá. • Vyskytovali sa veľmi časté chyby v jazyku, stavba vety nebola správna. • Dĺžka prejavu bola veľmi dlhá/krátka, zmysel vystúpenia nebol jasný.

Pre hodnotenie výsledkov vzdelávania na záverečnej skúške sú stanovené nasledovné všeobecné kritériá:

Stupeň hodnotenia	Výborný	Chváľitebný	Dobrý	Dostatočný	Nedostatočný
Kritériá hodnotenia					
Porozumenie téme	Porozumel téme dobre	V podstate porozumel	Porozumel s nedostatkami	Porozumel so závažnými nedostatkami	Neporozumel téme
Používanie odbornej terminológie	Používal samostatne	Používal s malou pomocou	Vyžadoval si pomoc	Robil zásadné chyby	Neovládal
Vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede	Bol samostatný, tvorivý, pohotový, pochopil súvislosti	Bol celkom samostatný, tvorivý a pohotový	Bol menej samostatný, nekomplexný a málo pohotový	Bol nesamostatný, často vykazoval chyby, nechápal súvislosti	Bol nesamostatný, ťažkopádny, vykazoval zásadné chyby
Samostatnosť prejavu	Vyjadroval sa výstižne, súvisle a správne	Vyjadroval sa celkom výstižne a súvisle	Vyjadroval sa nepresne, niekedy nesúvisle, s chybami	Vyjadroval sa s problémami, nesúvisle, s chybami	Nedokázal sa vyjadriť ani s pomocou skúšajúceho
Schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	Správne a samostatne aplikoval	Celkom správne a samostatne aplikoval	Aplikoval nepresne, s problémami a s pomocou skúšajúceho	Aplikoval veľmi nepresne, s problémami a zásadnými chybami	Nedokázal aplikovať
Pochopenie praktickej úlohy	Porozumel úlohe dobre	V podstate porozumel	Porozumel s nedostatkami	Porozumel so závažnými nedostatkami	Neporozumel úlohe
Voľba postupu	Zvolil správny a efektívny postup	V podstate zvolil správny postup	Zvolil postup s problémami	Zvolil postup s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvolil správny postup ani s pomocou skúšajúceho

Výber prístrojov, strojov, zariadení, náradia, materiálov, surovín	Zvolil správny výber	V podstate zvolil správny výber	Zvolil výber s problémami	Zvolil výber s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvolil správny výber ani s pomocou skúšajúceho
Organizácia práce na pracovisku	Zvolil veľmi správnu organizáciu	V podstate zvolil dobrú organizáciu	Zvolil organizáciu s problémami	Zvolil organizáciu s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvládol organizáciu
Kvalita výsledku práce	Pripravil kvalitný produkt/činnosť	V podstate pripravil kvalitný produkt/činnosť	Pripravil produkt/činnosť s nízkou kvalitou	Pripravil produkt/činnosť s veľmi nízkou kvalitou	Pripravil nepodarok
Dodržiavanie BOZP a hygieny pri práci	Dodržiaval presne všetky predpisy	V podstate dodržiaval všetky predpisy	Dodržiaval predpisy s veľkými problémami	Dodržiaval iba veľmi málo predpisov	Nedodržiaval predpisy

Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie záverečnej skúšky

Budú konkretizované v rámci prípravy tém pre záverečné skúšky. Budú v súlade so štandardom, ktorý predpisuje ŠVP a doplnený podľa podmienok a špecifik učebného odboru 6455 H kuchár/kuchárka.

- **Klasifikácia** je výsledkom komplexného hodnotenia vedomostí, zručností a návykov žiaka. Základom na pridelenie klasifikačného stupňa sú známky, čiže zaradenie žiaka alebo jeho výkonu do niektorej výkonnostnej skupiny. Vymedzenie klasifikačných stupňov sa opiera o hodnotenie podľa výkonových kritérií.

Stupne prospechu a celkový prospech

Prospech žiaka je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:

- 1 – výborný
- 2 – chválibežný
- 3 – dobrý
- 4 – dostatočný
- 5 – nedostatočný

Správanie žiaka je klasifikované týmito stupňami:

- 1 – veľmi dobré
- 2 – uspokojivé
- 3 – neuspokojivé

Žiak na konci prvého a druhého polroku je hodnotený takto:

- Prospel s vyznamenaním
- Prospel veľmi dobre
- Prospel
- Neprospeš

Žiak je neklasifikovaný, ak vyučujúci nemá dostatok podkladov na uzatvorenie klasifikácie. O tejto skutočnosti musí byť informovaná riaditeľka školy. Ak je žiak neklasifikovaný, nedostane vysvedčenie, iba výpis z katalógového listu. O dodatočnej klasifikácii rozhoduje riaditeľka školy v zmysle platnej legislatívy. Záverečná skúška sa môže opakovať v zmysle právnych predpisov.

Ak má žiak alebo jeho zákonný zástupca pochybnosti o správnosti hodnotenia, môže požiadať riaditeľku školy o komisionálne preskúšanie do 3 dní odo dňa získania výpisu klasifikácie prospechu a správania žiaka za prvý polrok a vydania vysvedčenia. Na základe kritérií hodnotenia sa uskutoční preskúšanie žiaka v termíne stanovenom riaditeľkou školy. Komisionálne skúšky prebiehajú v súlade s právnymi predpismi.

Opravné skúšky určuje riaditeľka školy v súlade s právnym predpisom.

Výchovné opatrenia

Patria sem pochvaly a napomenutia triedneho učiteľa, majstra OV, riaditeľky školy, podmienené vylúčením zo štúdia, vylúčenie zo štúdia. Akékoľvek výchovné opatrenie musí byť okamžite oznámené v písomnej forme rodičom alebo zákonným zástupcom žiaka. Opatrenie sa zaznamenáva do katalógového listu žiaka.

- **Klasifikácia a hodnotenie žiakov so ŠVVP** sa robí s prihliadnutím na stupeň poruchy. Vyučujúci rešpektujú odporúčenia psychologických vyšetrení žiaka a uplatňujú ich pri klasifikácii a hodnotení správania žiaka. Vyberajú vhodné a primerané spôsoby hodnotenia vrátane podkladov na hodnotenie. Uplatňujú také formy a spôsoby skúšania, ktoré zodpovedajú schopnostiam žiaka a nemajú negatívny vplyv na ich rozvoj a psychiku. Volia taký druh prejavu, v ktorom má žiak predpoklady preukázať lepšie výkony.